HK764403XB

NL	INDUCTIEKOOKPLAAT	GEBRUIKSAANWIJZING	2
EN	INDUCTION HOB	USER MANUAL	19
FR	TABLE DE CUISSON À INDUCTION	NOTICE D'UTILISATION	35
DE	INDUKTIONS-KOCHFELD	BENUTZERINFORMATION	52

VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat u voor dit AEG product heeft gekozen. Dit apparaat is ontworpen om vele jaren uitstekend te presteren, met innovatieve technologieën die het leven gemakkelijker helpen maken – functies die gewone apparaten wellicht niet hebben. Neem een paar minuten de tijd om het door te lezen zodat u er optimaal van kunt profiteren.

ACCESSOIRES EN VERBRUIKSARTIKELEN

In de AEG webshop vindt u alles wat u nodig heeft om al uw apparaten van AEG mooi te houden en perfect te laten functioneren. Ook vindt u hier een groot aantal accessoires die zijn ontworpen en gebouwd volgens de hoge kwaliteitsnormen die u verwacht, van speciaal kookgerei tot bestekmandjes en van flessenhouders tot waszakken...

Bezoek onze webshop op
www.aeg.com/shop

INHOUD

4 Veiligheidsinformatie
5 Montage-instructies
8 Beschrijving van het product
9 Bedieningsinstructies
14 Nuttige aanwijzingen en tips
15 Onderhoud en reiniging
16 Problemen oplossen
17 Milieubescherming

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende symbolen gebruikt:

⚠
Belangrijke informatie over uw persoonlijke veiligheid en informatie over het voorkomen van schade aan het apparaat.

Algemene informatie en tips

Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees voor uw eigen veiligheid en correcte werking van het apparaat eerst deze handleiding aandachtig door, alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Bewaar deze instructies altijd bij het apparaat, ook wanneer u het verplaatst of verkoopt. Gebruikers moeten volledig op de hoogte zijn van de bediening en veiligheidsfuncties van het apparaat.

Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

WAARSCHUWING!
Mensen, met inbegrip van kinderen, met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat niet gebruiken. Zij moeten onder toezicht staan of instructies krijgen over het gebruik van dit apparaat van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen. Gevaar voor verstikking of lichamelijk letsel.
- Houd kinderen tijdens en na het gebruik uit de buurt van het apparaat, totdat het apparaat afgekoeld is.

WAARSCHUWING!
Om te voorkomen dat kleine kinderen of dieren per ongeluk het apparaat inschakelen, adviseren wij de kinderbeveiliging te activeren.

Veiligheid tijdens gebruik

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal, stickers en folie van het apparaat voordat u het in gebruik neemt.
- Zet de kookzones op "uit" na ieder gebruik.
- Gevaar voor brandwonden! Leg geen metalen voorwerpen, zoals bestek of deksels, op het oppervlak waar u kookt. Deze kunnen heet worden.
- Gebruikers met een geïmplanteerde pacemaker moeten hun bovenlichaam op een afstand van minimaal 30 cm van ingeschakelde inductiekookzones houden.

WAARSCHUWING!
Brandgevaar! Oververhitte vetten en oliën kunnen zeer snel in brand vliegen.

Gebruik conform de voorschriften

- Controleer het apparaat altijd tijdens gebruik.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik!
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Plaats geen brandbare vloeistoffen, licht ontvlambare materialen of voorwerpen die kunnen smelten (bijv. plastic of aluminium) op of in de buurt van het apparaat.
- Pas op als u het apparaat aansluit in de buurt van een stopcontact. Voorkom contact tussen de elektrische verbindingen en het apparaat of heet kookgerei. Voorkom dat elektrische verbindingen verstrikt raken.

Voorkomen van schade aan het apparaat.

- Als er voorwerpen of pannen op het glas vallen, kan het oppervlak beschadigd raken.
- Kookgerei dat gemaakt is van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems, kunnen krassen veroorzaken op het glas. Zet ze niet op het oppervlak.
- Laat pannen niet droogkoken om beschadiging van de pan en het glas te voorkomen.
- Gebruik de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Doe geen aluminiumfolie in het apparaat.
- Zorg dat de ventilatieruimte van 5 mm tussen het werkblad en de voorkant van de unit eronder geopend blijft.

WAARSCHUWING!
Als er een scheur in het oppervlak zit, haalt u de stekker uit het stopcontact om elektrische schokken te voorkomen.

MONTAGE-INSTRUCTIES

Noteer, voor de installatie, het serienummer (ser. nr.) op het typeplaatje.**Het typeplaatje van het apparaat bevindt zich aan de onderkant van de behuizing.**

Model HK764403XB		Prod.Nr.	949 595 194 00
Typ 58 GDD D4 AU	220-240 V	50-60 Hz	Induction 7,4
Made in Germany	Ser.Nr.		7,4 kW
AEG			

De veiligheidsinstructies

WAARSCHUWING!
Lees deze zorgvuldig!

- Controleer of het apparaat tijdens het transport niet beschadigd is. Sluit geen beschadigd apparaat aan. Neem indien nodig contact op met de leverancier.
- Alleen een bevoegde onderhoudstechnicus kan dit apparaat installeren, aansluiten of repareren. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Inbouwapparaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.
- Wijzig de specificaties van het product of het product zelf niet. Gevaar voor letsel en schade aan het apparaat.
- De wetten, voorschriften, richtlijnen en normen die van kracht zijn in het land waar het apparaat wordt gebruikt, dienen in acht genomen te worden (veiligheidsvoorschriften, correcte recycling overeenkomstig de voorschriften, veiligheidsvoorschriften met betrekking tot elektrische installaties, enz.)!
- Houd de minimumafstanden naar andere apparaten en units in acht!
- Tijdens de installatie moet een schokbescherming zijn aangebracht, bijv. lades mogen alleen worden aangebracht als er onder het apparaat een beschermende vloer aanwezig is!
- De uitgezaagde oppervlakken van het werkblad moeten beschermd worden tegen vocht met een geschikte afdichting!

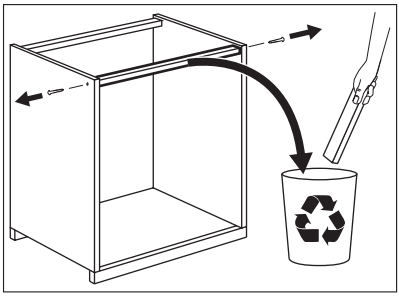
- Het juiste afdichtmiddel moet worden gebruikt om de opening tussen het apparaat en het werkblad af te dichten!
- Bescherm de onderkant van het apparaat tegen stoom en vocht, bijv. van een afwasautomaat of oven!
- De uitgezaagde oppervlakken van het werkblad moeten beschermd worden tegen vocht met een geschikte afdichting!

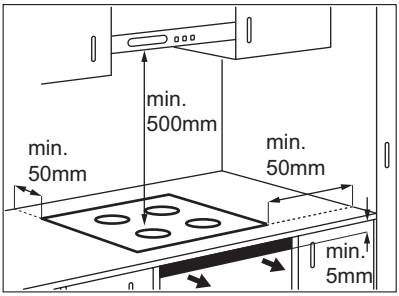
WAARSCHUWING!
Risico van verwonding door elektrische stroom. Volg de instructies voor de elektrische aansluitingen nauwkeurig op.

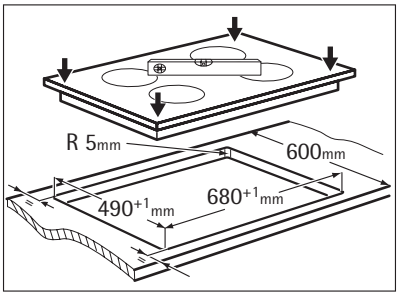
- De netaansluiting staat onder stroom.
- Schakel de stroomtoevoer naar de netaansluiting uit.
- Garandeer de schokbescherming door een vakkundige inbouw.
- Loszittende en onvakkundig aangebrachte stekkerverbindingen kunnen oververhitting van de aansluiting veroorzaken.
- Laat de aansluitingen in de klemmen correct installeren door een gekwalificeerde elektricien.
- Zorg ervoor dat het snoer niet wordt belast door trekken.
- In het geval van een eenfase- of tweefase-aansluiting, moet het geschikte netsnoer van het type H05BB-F Tmax. 90°C (of hoger) worden gebruikt.
- Vervang de beschadigde voedingskabel door een speciale kabel (type H05BB-F Tmax 90°C of hoger). Neem contact op met een klantenservice bij u in de buurt.

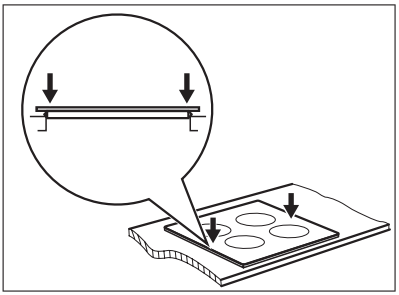
Het apparaat moet met een poolschakelaar op een elektrisch circuit zijn aangesloten, met een contactopening van minstens 3 mm, zodat het apparaat te allen tijde uitgeschakeld kan worden.
U moet beschikken over de correcte isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.

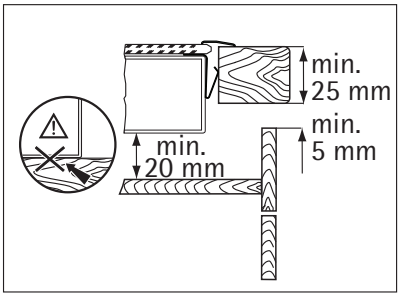
Montage

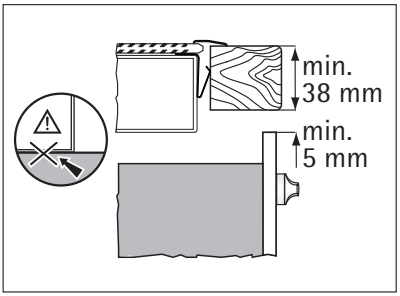




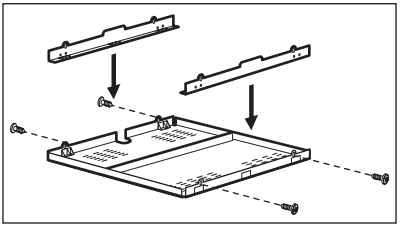








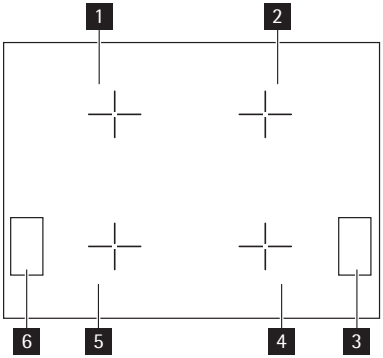
Als u een beveiligingsdoos gebruikt (extra toebehoren [1]), dan zijn de voorste ventilatieruimte van 5 mm en de beschermmat onder het apparaat niet nodig.
U kunt de beschermdoos niet gebruiken als u het apparaat boven een oven installeert.



1) De beveiligingsdoos is als toebehoren niet in elk land verkrijgbaar. Neem contact op met uw plaatselijke leverancier.

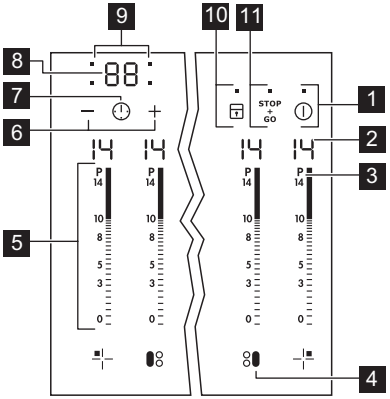
BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

Indeling kookplaat



1 Inductiekookzone 2300 W met powerfunctie 3200 W
2 Inductiekookzone 2300 W met powerfunctie 3200 W
3 Bedieningspaneel
4 Inductiekookzone 2300 W met powerfunctie 3200 W
5 Inductiekookzone 2300 W met powerfunctie 3200 W
6 Bedieningspaneel

Indeling bedieningspaneel



Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen. De displays, indicatielampjes en geluiden tonen welke functies worden gebruikt.

	tiptoets	functie
1	⏻	schakelt het apparaat in en uit.
2	Een kookstanddisplay	geeft de kookstand weer.
3	P	Het activeert de powerfunctie.
4		Het activeert de brugfunctie.
5	Een bedieningsstrip	Het stelt de kookstand in.
6	+ / −	De tijdsinstellingen verhogen of verlagen.
7		Kookzone instellen.

	tiptoets	functie
8	Het timerdisplay	geeft de tijd in minuten weer.
9	Kookzoneweergave van de timer	Geeft aan voor welke kookzone u de tijd instelt.
10		vergrendelt en ontgrendelt het bedieningspaneel.
11	STOP + GO	schakelt de functie STOP+GO in en uit.

Kookstanddisplays

Display	Beschrijving
0	De kookzone is uitgeschakeld.
1 - 14	De kookzone wordt gebruikt
u	De STOP + GO -functie is in werking.
A	De automatische opwarmfunctie is in werking.
P	De Powerfunctie is in werking.
E + cijfer	Er is een storing.
/ /	OptiHeat Control (3 staps restwarmte-indicatie): doorkoken / warmhoudstand / restwarmte.
L	Vergrendeling/kinderbeveiligingfuncties zijn ingeschakeld.
F	Het kookgerei is niet juist of te klein, of er is geen kookgerei op de kookzone geplaatst.
-	De functie automatische uitschakeling is in werking getreden.

OptiHeat Control (3 staps restwarmte-indicatie)

WAARSCHUWING!
\ \ Verbrandingsgevaar door restwarmte!

OptiHeat Control toont het niveau van de restwarmte. De inductiekookzones creëren de voor het koken benodigde warmte direct in de bodem van de pan. Het glaskeramiek is heet door de warmte van de pannen.

BEDIENINGSINSTRUCTIES

In- en uitschakeling

Raak ⏻ 1 seconde aan om het apparaat in- of uit te schakelen.

Automatisch uitschakelen

De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:

- Alle kookzones zijn uitgeschakeld.
- U de kookstand niet instelt nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld.

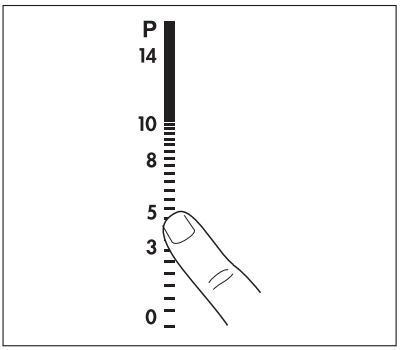
- U iets heeft gemorst of iets plaatst op het bedieningspaneel gedurende meer dan 10 seconden (een pan, een doek, etc.). Het geluid klinkt enige tijd en het apparaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.
- Het apparaat wordt te heet (b.v. als een pan droogkookt). De kookzone moet afgekoeld zijn voordat u deze weer kunt gebruiken.
- U ongeschikte pannen gebruikt. Het symbool F gaat branden en na 2 minuten schakelt de kookzone automatisch uit.
- U een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na enige tijd gaat - branden en wordt het apparaat uitgeschakeld. Zie de tabel.

Automatische uitschakeltijden

Temperatuurinstelling	u 1 - 3	4 - 7	8 - 9	10 - 14
De kookzone wordt uitgeschakelt na	6 uur	5 uur	4 uur	1,5 uur

De kookstand

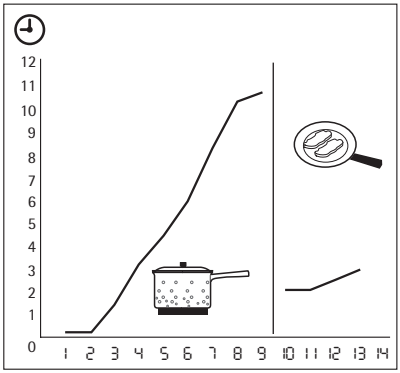
Raak de bedieningsstrip aan bij de gewenste kookstand. Stel deze indien gewenst hoger of lager in. Laat niet los voordat de juiste kookstand is bereikt.



Brugfunctie

De brugfunctie verbindt twee kookzones en ze werken samen als één kookzone.
Stel eerst de warmteinstelling in voor één kookzone.
Raak ⛓ aan om de brugfunctie te activeren voor de kookzones links/rechts. Raak een van de besturingsensoren links/rechts aan om de kookstand in te stellen of te wijzigen.
Om de brugfunctie uit te schakelen, raakt u ⛓ aan. De kookzones werken onafhankelijk van elkaar.

Automatisch opwarmen



U kunt een gewenste kookstand sneller verkrijgen als u de functie Automatisch opwarmen inschakelt. Deze functie schakelt even de hoogste kookstand in (zie afbeelding), en verlaagt deze dan naar de gewenste kookstand.
De functie Automatisch opwarmen starten voor een kookzone:

1. Door het aanraken van P ([P] verschijnt op het display).
2. Raak meteen de benodigde kookstand aan. Na drie seconden verschijnt [A] op het display.

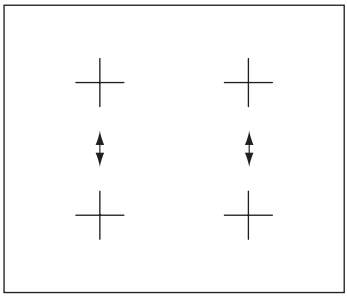
Verander de kookstand om de functie te stoppen.

Powerfunctie

De Powerfunctie maakt meer vermogen beschikbaar voor de inductiekookzones. De Powerfunctie wordt maximaal 10 minuten geactiveerd. Daarna wordt de inductiekookzone automatisch teruggeschakeld naar de hoogste kookstand. Raak voor het inschakelen, P aan, [P] gaat branden. Voor uitschakelen, raakt u een kookstand aan [1] - [14] .

Vermogensbeheer

Het powermanagement verdeelt het vermogen tussen twee kookzones die een paar vormen (zie afbeelding). De powerfunctie verhoogt de power naar het maximale niveau voor één kookzone per paar. Het verlaagt automatisch de power van de tweede kookzone naar een lager niveau. De display van de verlaagde zone tussen twee niveau's.



Timer

Timer met aftelfunctie

Gebruik de timer met aftelfunctie om in te stellen hoe lang de kookzone wordt gebruikt voor slechts deze ene keer.
Stel de timer met aftelfunctie in nadat de kookzone is geselecteerd.

U kunt de kookstand vóór of na het instellen van de timer selecteren.

- **Kookzone instellen:**raak ⏲ meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste kookzone brandt.
- **De timer met aftelfunctie activeren:** Raak + van de timer aan om de tijd in te stellen (00 - 99 minuten). Als het lampje van de kookzone langzaam knippert, wordt de tijd afgeteld.
- **Resterende tijd weergeven:** selecteer de kookzone met ⏲ . Het indicatielampje van de kookzone gaat sneller knipperen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.
- **De timer met aftelfunctie wijzingen:**selecteer de kookzone met ⏲ . Raak + of — aan.
- **De timer uitschakelen:** stel de kookzone in met ⏲ . Raak — aan. De resterende tijd telt terug tot 00 . Het indicatielampje van de kookzone gaat uit. Om de kookzone uit te schakelen kunt u ook + en — gelijktijdig aanraken.

Als de afteltijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert 00 . De kookzone wordt uitgeschakeld.

- **Het geluid stoppen:** aanraken ⏲

CountUp Timer (De timer met optelfunctie)

Gebruik CountUp Timer om in de gaten te houden hoelang de kookzone werkt.

- **De kookzone instellen (indien er meer dan 1 kookzone actief is):**raak ⏲ meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste kookzone brandt.
- **Voor het inschakelen vanCountUp Timer:** — door UP van de timer aan te raken gaat branden. Als het lampje van de kookzone langzaam knippert, wordt de tijd opgeteld. De display schakelt tussen UP en getelde tijd (minuten).
- **Om in de gaten te houden hoelang de kookzone werkt:** stel de kookzone in met ⏲ . Het indicatielampje van de kookzone gaat snel knipperen. Het display geeft de tijd aan die de kookzone werkt.
- **Voor het uitschakelen van CountUp Timer:** stel de kookzone in met ⏲ en raak + of — aan voor het inschakelen van de timer. Het indicatielampje van de kookzone gaat uit.

Kookwekker

U kunt de timer als **Kookwekker** gebruiken als de kookzones uitgeschakeld zijn. Raak ⏲ aan. Raak + of — van de timer aan om de tijd in te stellen. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert 00 .

- **Het geluid stoppen:** aanraken ⏲

STOP+GO

De STOP+GO -functie stelt alle kookzones in op de laagste instelling (⏑).
Als STOP+GO in werking is, kunt u de warmte-instelling niet wijzigen.
STOP+GO stopt de timerfunctie niet.

- **Voor het inschakelen** van deze functie, raakt u STOP+GO aan. Het symbool ⏑ gaat branden.
- **Raak voor het uitschakelen van deze functie** STOP+GO aan. De kookstand die u eerder hebt ingesteld, wordt weergegeven.

Slot

Wanneer de kookzones in gebruik zijn, kunt u het bedieningspaneel vergrendelen, maar niet ⏻. Hiermee wordt voorkomen dat de kookstand per ongeluk wordt veranderd.
Stel eerst de kookstand in.
Raak om deze functie te starten 🔒 aan. Het symbool L verschijnt gedurende vier seconden.
De timer blijft aan.
Raak om deze functie te stoppen 🔒 aan. De kookstand die u eerder hebt ingesteld, wordt weergegeven.
Als u het apparaat stopt, stopt deze functie ook.

De kinderbeveiliging

Deze functie voorkomt dat het apparaat onbedoeld wordt gebruikt.

De kinderbeveiliging inschakelen

- Schakel het apparaat in met ⏻. **Stel geen kookstand in.**
- Raak 🔒 4 seconden aan. Het symbool L gaat branden.
- Schakel het apparaat uit met ⏻.

De kinderbeveiliging uitschakelen

- Schakel het apparaat in met ⏻. **Stel geen kookstand in.** Raak 🔒 4 seconden aan. Het symbool 0 gaat branden.
- Schakel het apparaat uit met ⏻.

De kinderbeveiliging gedurende een kooksessie onderdrukken

- Schakel het apparaat in met ⏻. Het symbool L gaat branden.
- Raak 🔒 4 seconden aan. **Stel de kookstand in binnen 10 seconden.** U kunt het apparaat bedienen.
- Als u het apparaat uitschakelt met ⏻, treedt de kinderbeveiliging weer in werking.

OffSound Control (In- en uitschakelen van de geluiden)

Uitschakelen van de geluiden

Schakel het apparaat uit.
Raak ⏻ 3 seconden aan. De displays gaan aan en uit. Raak 🔒 3 seconden aan. 60 gaat aan, het geluid is aan. Raak + aan, 61 gaat aan, het geluid is uit.
Als deze functie is ingeschakeld, kunt u alleen de geluiden horen als:

- u ⏻ aanraakt
- de kookwekker af gaat
- de Timer met aftelfunctie gaat af
- als u iets op het bedieningspaneel plaatst.

Inschakelen van de geluiden

Schakel het apparaat uit.
Raak ⏻ 3 seconden aan. De displays gaan aan en uit. Raak 🔒 3 seconden aan. 61 gaat aan, omdat het geluid uit staat. Raak + aan, 60 gaat aan. Het geluid is aan.

NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS

Gebruik de inductiekookzones met geschikte pannen.

Plaats de pannen op het kruis dat op het oppervlak staat waarop u kookt. Dek het kruis volledig af. Het magnetische gedeelte van de bodem van de pan dient minimaal 125mm te zijn. Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de afmeting van het kookgerei aan. U kunt met grote pannen op twee kookzones tegelijkertijd koken.

Pannen voor inductiekookzones

Bij een inductiekookzone zorgt een sterk elektro-magnetisch veld ervoor dat de pan erg snel heet wordt.

Materiaal van de pannen

- **Juist:** gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal, meerlaagse bodem (aangemerkt als geschikt voor inductie door de fabrikant).
- **Niet juist:** aluminium, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

Een pan is geschikt voor een inductiekookplaat als...

- ... een beetje water op de hoogste kookstand binnen korte tijd wordt verwarmd.
- ... een magneet vast blijft zitten aan de bodem van het kookgerei.

De bodem van de pan moet zo dik en vlak mogelijk zijn.

Lawaai tijdens gebruik

Als u dit hoort:

- krakend geluid: de pan is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie).
- fluitend geluid: bij gebruik van één of meer kookzones met een hoge kookstand en als de pan is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie)
- Zoemen: als u hoge kookstanden gebruikt.
- Klikken: er treedt elektrische schakeling op.
- Sissen, zoemen: de ventilator werkt.

Deze geluiden zijn normaal en hebben niets met een defect te maken.

Energie besparen

- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Zet de pan op de kookzone voordat u deze inschakelt.

Öko Timer (Eco-timer)

Om energie te besparen schakelt het verwarmingselement van de kookzone eerder uit dan het signaal van de timer met aftelfunctie klinkt. Het verschil in werkingstijd hangt af van het niveau van de kookstand en de tijd dat u kookt.

Voorbeelden van kooktoepassingen

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Temperatuurinstelling	Gebruik om:	Tijdsinstelling	Tips
⏛ 1	Bereide gerechten warmhouden	zoals nodig	Een deksel op de pan doen
1-3	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine	5-25 min	Van tijd tot tijd mengen
1-3	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren	10-40 min	Met deksel bereiden
3-5	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen	25-50 min	Voeg minimaal twee keer zo veel vocht toe als rijst, gerechten op melkbasis regelmatig roeren.
5-7	Stomen van groenten, vis en vlees	20-45 min	Een paar eetlepels vocht toevoegen.
7-9	Aardappelen stomen	20-60 min	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen.
7-9	Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen	60-150 min	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten.
9-12	Lichtjes braden: kalfsoester, cordon bleu van kalfsvlees, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts	zoals nodig	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
12-13	Door-en-door gebraden, opgebakken aardappelen, lendenbiefstukken, steaks	5-15 min	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
14	Aan de kook brengen van grotere hoeveelheden water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van friet.		

De Powerfunctie is het beste geschikt voor het verwarmen van grote hoeveelheden water.

Informatie over acrylamides

Belangrijk! Volgens recente wetenschappelijke informatie kan het intensief bruinen van levensmiddelen (met name in producten die zetmeel bevatten), een gezondheidsrisico vormen tengevolge van acrylamides. Om die reden adviseren wij levensmiddelen zoveel mogelijk bij lage temperaturen gaar te laten worden en de gerechten niet te veel te bruinen.

ONDERHOUD EN REINIGING

Reinig het apparaat telkens na gebruik
Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.

WAARSCHUWING!
De scherpe voorwerpen en de schuurmiddelen kunnen het apparaat beschadigen.
Het reinigen van het apparaat met een stoom- of hogedrukreiniger is om veiligheidsredenen niettoegestaan.

Krassen of donkere vlekken in de glaskeramiek hebben geen invloed op de werking van het apparaat.

Vuil verwijderen:

1. – **Verwijder direct:**gesmolten plastic, gesmolten folie en suikerhoudende gerechten. Anders kan het vuil het apparaat beschadigen. Gebruik een speciale schraper voor de glazen plaat. Plaats de schraper schuin op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.
   – **Verwijder nadat het apparaat voldoende is afgekoeld:** kalk- en waterkringen, vetspatten en metaalachtig glanzende verkleuringen. Gebruik een speciaal schoonmaakmiddel voor glaskeramiek of roestvrij staal.
2. Reinig het apparaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
3. Wrijf het apparaat **ten slotte droog met een schone doek.**

PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
U kunt het apparaat niet inschakelen of bedienen.	• Schakel het apparaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in. • U hebt twee of meer sensorvelden tegelijk aangeraakt. Raak slechts één sensorveld tegelijk aan. • De kinderbeveiliging of toetsblokkering Stop+Go is actief. Zie het hoofdstuk Gebruiksaanwijzing. • Er bevindt zich water of vetspatten op het bedieningspaneel. Reinig het bedieningspaneel.
Er klinkt een geluid en het apparaat wordt uitgeschakeld. Er klinkt een geluid als het apparaat wordt uitgeschakeld.	U hebt een of meer sensorvelden afgedekt. Verwijder het voorwerp van de sensorvelden.
Het apparaat wordt uitgeschakeld.	U hebt iets op de ⏻ gezet. Verwijder het object van het sensorveld.
De restwarmte-indicator gaat niet aan.	De kookzone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is bediend. Als de kookzone heet moet zijn, neem dan contact op met de klantenservice.
De automatische opwarmfunctie start niet.	• De kookzone geeft nog steeds restwarmte af. Laat de kookzone voldoende afkoelen. • De hoogste kookstand is ingesteld. De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de automatische opwarmfunctie.
De kookstand schakelt tussen twee kookstanden.	Het vermogensbeheer is ingeschakeld. Zie het hoofdstuk Vermogensbeheer.

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
De sensorvelden worden warm.	De pan is te groot of staat te dicht bij de bediening. Plaats groter kookgerei op de achterste kookzones indien nodig.
Er klinkt geen signaal wanneer u de sensorvelden van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uitgeschakeld. Activeer de signalen (zie In- en uitschakelen van de geluiden).
[-] gaat branden	De automatische uitschakeling is in werking getreden. Schakel het apparaat uit en weer in.
[F] gaat branden.	• Geen kookgerei op de kookzone. Zet kookgerei op de kookzone. • Geen correct kookgerei. Gebruik het juiste kookgerei. • De diameter aan de bodem van de pan is te klein voor de kookzone. Gebruik pannen met de juiste afmetingen. • De pan dekt het kruis niet. Dek het kruis volledig af.
[E] en een getal gaan branden.	Er heeft zich een fout in het apparaat voorgedaan. Ontkoppel het apparaat enige tijd van de stroomtoevoer. Ontkoppel de zekering uit het elektrische systeem van het huis. Sluit het apparaat opnieuw aan. Als [E] weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice.
[E4] gaat branden.	Er heeft zich een fout voorgedaan in het apparaat omdat er een pan is drooggekookt. De oververhittingsbeveiliging voor de kookzone is in werking getreden. De automatische uitschakeling is in werking getreden. Schakel het apparaat uit. Verwijder het hete kookgerei. Schakel de kookzone na ongeveer 30 seconden weer in. [E4] dient uit te gaan op het display, het lampje van de restwarmte kan nog branden. Laat het kookgerei afkoelen en controleer in het hoofdstuk Kookgerei of de pan geschikt is voor inductiekookplaten.

Als u door het volgen van de bovenstaande suggesties het probleem niet kunt oplossen, dient u contact op te nemen met uw vakhandelaar of de klantenservice. Geef de gegevens door van het typeplaatje, een driecijferige code voor de glaskeramiek (bevindt zich op de hoek van het glazen oppervlak) en de foutmelding die wordt weergegeven.
Controleer of u het apparaat op de juiste manier gebruikt hebt. Bij onjuist gebruik van het apparaat wordt het bezoek van de technicus van de klantenservice of de vakhandelaar in rekening gebracht, zelfs tijdens de garantieperiode. De instructies over de klantenservice en de garantiebepalingen vindt u in het garantieboekje.

MILIEUBESCHERMING

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit product, kunt u

contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Verpakkingsmateriaal

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en herbruikbaar De kunststof onderdelen zijn gemarkeerd, bijv.: >PE<,>PS<, enz. Gooi het verpakkingsmateriaal weg in de juiste afvalcontainer bij uw plaatselijke afvalverwerkingsdienst.

FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler – features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

ACCESSORIES AND CONSUMABLES

In the AEG webshop, you'll find everything you need to keep all your AEG appliances looking spotless and working perfectly. Along with a wide range of accessories designed and built to the high quality standards you would expect, from specialist cookware to cutlery baskets, from bottle holders to delicate laundry bags...

Visit the webshop at:
www.aeg.com/shop

CONTENTS

21 Safety information
22 Installation instructions
24 Product description
26 Operating instructions
30 Helpful hints and tips
32 Care and cleaning
32 What to do if...
34 Environment concerns

The following symbols are used in this user manual:

⚠
Important information concerning your personal safety and information on how to avoid damaging the appliance.

ⓘ
General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice.

SAFETY INFORMATION

For your safety and correct operation of the appliance, read this manual carefully before the installation and use. Always keep these instructions with the appliance also if you move or sell it. The users must fully know the operation and safety functions of the appliance.

Children and vulnerable people safety

WARNING!
Do not let persons, children included, with reduced physical sensory, reduced mental functions or lack of experience and knowledge to use the appliance. They must have supervision or instruction for the operation of the appliance by a person who is responsible for their safety.

- Keep all packaging away from children. There is the risk of suffocation or injury.
- Keep the children away from the appliance during and after the operation, until the appliance is cold.

WARNING!
Activate the child safety device to prevent small children and pets from an accidental activation of the appliance.

Safety during operation

- Remove all packaging, stickers and layers from the appliance before the first use.
- Set the cooking zones to "off" after each use.
- The risk of burns! Do not put the objects made of metal, for example cutlery or saucepan lids, on the surface that you cook. They can become hot.
- The Users with an implanted pacemaker must keep their upper body minimum 30 cm from induction cooking zones that are activated.

WARNING!
Fire risk! Too hot fats and oils can occur with ignition very quickly.

Correct operation

- Always monitor the appliance during operation.
- The appliance is only for domestic use!
- Do not use the appliance as a work or a storage surface.
- Do not put or keep very flammable liquids and materials, easy fusible objects (made of plastic or aluminium) on or near the appliance.
- Be careful when you connect the appliance to the near sockets. Do not let the electricity bonds touch the appliance or hot cookware. Do not let the electricity bonds to tangle.

How to prevent a damage to the appliance.

- If the objects or cookware fall on the glass, the surface can be damaged.
- Cookware made of cast iron, cast aluminium or with damaged bottoms can cause scratch of the glass. Do not move them on the surface.

- Do not let cookware boil dry to prevent the damage to cookware and glass .
- Do not use the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put the aluminium foil on the appliance.
- Make sure that the airflow space of 5 mm between the worktop and front of the unit below it stays opened.

WARNING!
If there is a crack on the surface, disconnect power supply to prevent the electrical shock.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Before the installation, note down the serial number (Ser. Nr.) from the rating plate.**The rating plate of the appliance is on its lower casing.**

Modell HK764403XB		Prod.Nr. 949 595 194 00
Typ 58 GDD D4 AU	220-240 V 50-60 Hz	Induction 7,4
Made in Germany	Ser.Nr.	7,4 kW
AEG		

The Safety Instructions

WARNING!
You must read these!

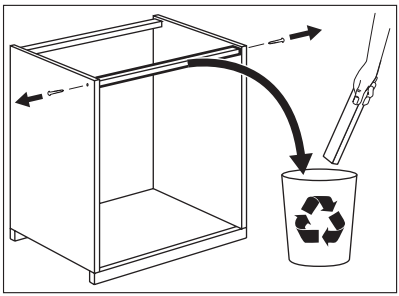
- Make sure that the appliance is not damaged because of transportation. Do not connect a damaged appliance. If it is necessary, speak to the supplier.
- Only an authorized servicing technician can install, connect or repair this appliance. Use only original spare parts.
- Only use the built-in appliances after you assemble the appliance into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.
- Do not change the specifications or change this product. Risk of injury and damage to the appliance.
- Fully obey the laws, ordinances, directives and standards in force in the country where you use the appliance (safety regulations, recycling regulations, electrical safety rules etc.)!
- Keep the minimum distances to other appliances and units!
- Install shock protection, for example install the drawers only with a protective floor directly below the appliance!
- Keep safe the cut surfaces of the worktop from moisture with a correct sealant!
- Seal the appliance to the work top with no space between with a correct sealant!
- Keep safe the bottom of the appliance from steam and moisture, e.g. from a dishwasher or oven!
- Do not install the appliance adjacent to doors and below windows! If not, when you open the doors or windows they can push off hot cookware from the appliance.

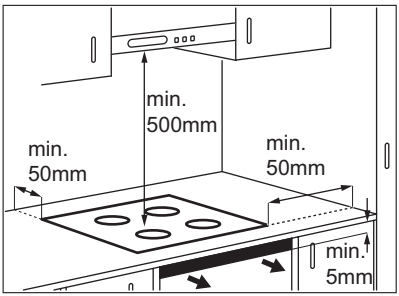
WARNING!
Risk of injury from electrical current. Carefully obey the instructions for electrical connections.

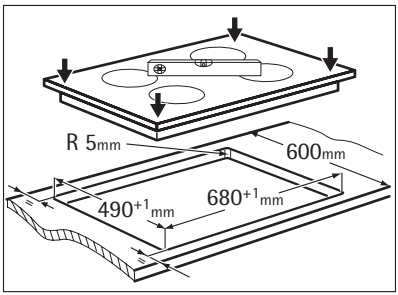
- The electrical mains terminal is live.
- Make electrical mains terminal free of voltage.
- Install correctly to give shock protection.
- Loose and incorrect plug and socket connections can make the terminal become too hot.
- A qualified electrician must install the connections in the clamps correctly.
- Use a strain relief clamp on cable.
- Use the correct mains cable of type H05BB-F Tmax 90°C (or higher) for a single phase or two phase connection.
- Replace the damaged mains cable with a special cable (type H05BB-F Tmax 90°C; or higher). Speak to your local Service Centre.

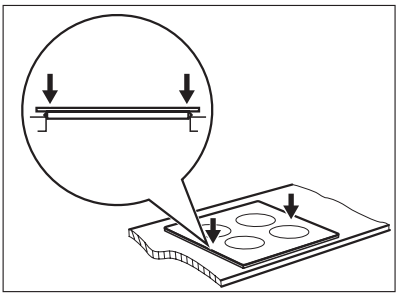
The appliance must have the electrical installation which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles with a contact opening width of minimum 3 mm.
You must have correct devices to isolate: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

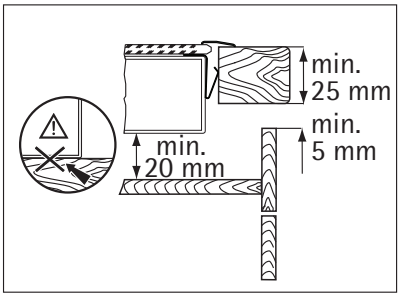
Assembly

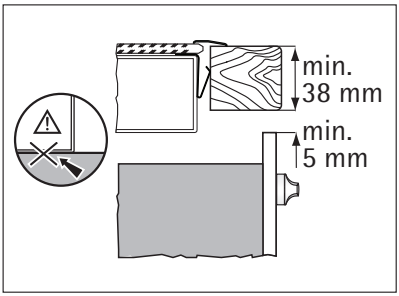




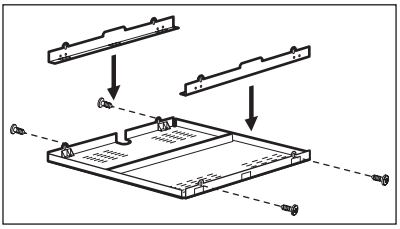






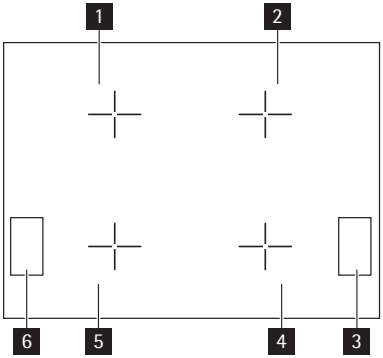


If you use a protection box (the additional accessory[2)]), the front airflow space of 5 mm and protective floor directly below the appliance are not necessary.
You can not use the protection box if you install the appliance above an oven.



PRODUCT DESCRIPTION

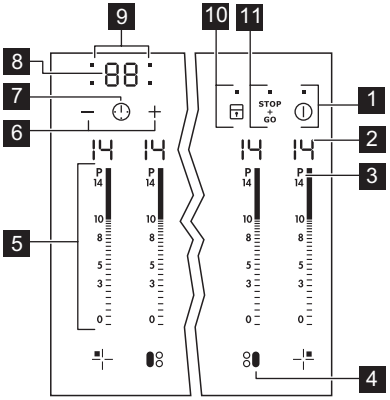
Cooking surface layout



1 Induction cooking zone 2300W with power function 3200W
2 Induction cooking zone 2300W with power function 3200W
3 Control panel
4 Induction cooking zone 2300W with power function 3200W
5 Induction cooking zone 2300W with power function 3200W
6 Control panel

2) The protection box accessory may not be available in some countries. Please contact your local supplier.

Control panel layout



Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.

	sensor field	function
1	⏻	It activates and deactivates the appliance.
2	A heat setting display	It shows the heat setting.
3	P	It activates the Power function.
4	⬮	It activates the Bridge function.
5	A control bar	It sets the heat setting.
6	+ / −	It increases or decreases the time.
7	⏲	It sets the cooking zone.
8	The timer display	It shows the time in minutes.
9	Cooking zones' indicators of timer	It shows for which cooking zone you set the time.
10	🔒	It locks/unlocks the control panel.
11	STOP + GO	It activates and deactivates the STOP+GO function.

Heat setting displays

Display	Description
0	The cooking zone is deactivated.
1 - 14	The cooking zone operates.
u	The STOP + GO function operates.
A	The Automatic Heat Up function operates.
P	Power function operates.
E + digit	There is a malfunction.

Display	Description
3 / 2 / 1	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator) : continue cook / stay warm / residual heat.
L	Lock/The Child Safety functions operates.
F	Not correct cookware or too small or no cookware on the cooking zone.
-	The Automatic Switch Off function operates.

OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

WARNING!
3 \ 2 \ 1 The risk of burns from residual heat!

OptiHeat Control shows the level of the residual heat. The induction cooking zones make the heat necessary for cooking directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is hot from the heat of the cookware.

OPERATING INSTRUCTIONS

Activation and deactivation

Touch ⏻ for 1 second to activate or deactivate the appliance.

Automatic Switch Off

The function stops the hob automatically if:

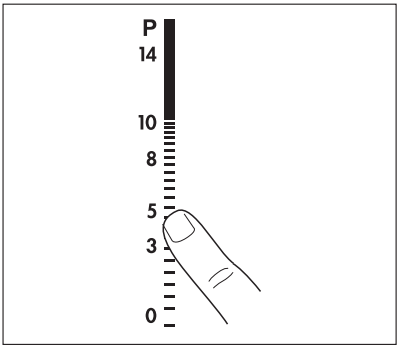
- All cooking zones are deactivated.
- You do not set the heat setting after you activate the appliance.
- You spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds, (a pan, a cloth, etc.). The sound operates some time and the appliance deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- The appliance become too hot (e.g. when, a saucepan boils dry). Before you use the hob again, the cooking zone must be cool.
- You use not correct cookware. The symbol F comes on and the cooking zone deactivates automatically after 2 minutes.
- You do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time, - comes on and the appliance deactivates. See the table.

The times of Automatic Switch Off

Heat setting	1 - 3	4 - 7	8 - 9	10 - 14
The cooking zone deactivates after	6 hours	5 hours	4 hours	1.5 hours

The heat setting

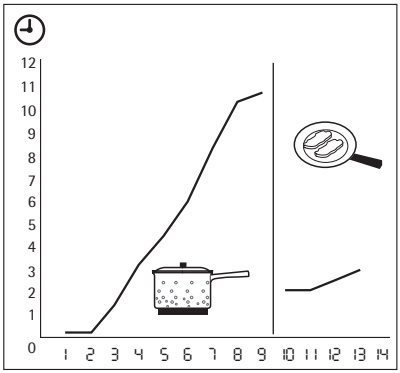
Touch the control bar at the heat setting. Change up or down, if it is necessary. Do not release before you have a correct heat setting.



Bridge function

The Bridge function connects two cooking zones and they operate as one.
First set the heat setting for one of the cooking zone.
To activate the Bridge function for left/right cooking zones touch / . To set or change the heat setting touch one of the left/right control sensors.
To deactivate the Bridge function touch / . The cooking zones operate independently.

Automatic Heat Up



You can get a necessary heat setting in a shorter time if you activate the Automatic Heat Up function. This function sets the highest heat setting for some time (see the illustration), and then decreases to the necessary heat setting.
To start the Automatic Heat Up function for a cooking zone:

1. Touch P ([P] comes on in the display).
2. Immediately touch the necessary heat setting. After 3 seconds [A] comes on in the display.

To stop the function change the heat setting.

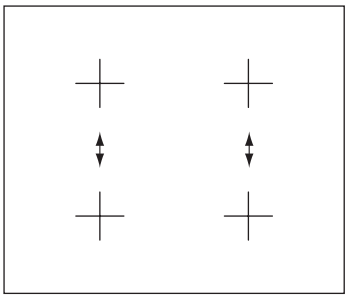
Power function

The Power function makes more power available to the induction cooking zones. The Power function is activated for 10 minutes at most. After, that the induction cooking zone auto-

matically sets back to highest heat setting. To activate, touch P , P comes on. To deactivate, touch a heat setting 1 - 14 .

Power management

The power management divides the power between two cooking zones in a pair (see the illustration). The power function increases the power to the maximum level for one cooking zone in the pair. Automatically decreases the power in the second cooking zone to a lower level. The display for the reduced zone change between two levels.



Timer

Count Down Timer

Use the Count Down Timer to set how long the cooking zone operates for only this one time.

Set the Count Down Timer after the selection of the cooking zone.

You can set the heat setting before or after you set the timer.

- **To set the cooking zone:** touch ⏲ again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.
- **To activate the Count Down Timer:** touch + of the timer to set the time (00 - 99 minutes). When the indicator of the cooking zone start to flash slow, the time counts down.
- **To see the remaining time:** set the cooking zone with ⏲ . The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows the remaining time.
- **To change the Count Down Timer:** set the cooking zone with ⏲ . Touch + or — .
- **To deactivate the timer:** set the cooking zone with ⏲ . Touch — . The remaining time counts back to 00 . The indicator of the cooking zone goes out. To deactivate you can also touch + and — at the same time.

When the countdown comes to an end, the sound operates and 00 flashes. The cooking zone deactivates.

- **To stop the sound:** touch ⏲

CountUp Timer (The count up timer)

Use the CountUp Timer to monitor how long the cooking zone operates.

- **To set the cooking zone (if more than 1 cooking zone operate) :** touch ⏲ again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.
- **To activate the CountUp Timer:** touch — of the timer UP comes on. When the indicator of the cooking zone starts to flash slow, the time counts up. The display switches between UP and counted time (minutes).

- **To see how long the cooking zone operates:** set the cooking zone with ⏻. The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows the time that the cooking zone operates.
- **To deactivate the CountUp Timer:** set the cooking zone with ⏻ and touch + or — to deactivate the timer. The indicator of the cooking zone goes out.

Minute Minder

You can use the timer as a **Minute Minder** while the cooking zones do not operate. Touch ⏻. Touch + or — of the timer to set the time. When the time comes to an end, the sound operates and 00 flashes.

- **To stop the sound:** touch ⏻

STOP+GO

The STOP+GO function sets all cooking zones that operate to the lowest heat setting (u).
When STOP+GO operates, you cannot change the heat setting.
The STOP+GO function does not stop the timer function.

- **To activate** this function touch STOP+GO. The symbol u comes on.
- **To deactivate** this function touch STOP+GO. The heat setting that you set before comes on.

Lock

When the cooking zones operate, you can lock the control panel, but not ⏻. It prevents an accidental change of the heat setting.
First set the heat setting.
To start this function touch 🔒. The symbol L comes on for 4 seconds.
The Timer stays on.
To stop this function touch 🔒. The heat setting that you set before comes on.
When you stop the appliance, you also stop this function.

The child safety device

This function prevents an accidental operation of the appliance.

To activate the child safety device

- Activate the appliance with ⏻. **Do not set the heat settings.**
- Touch 🔒 for 4 seconds. The symbol L comes on.
- Deactivate the appliance with ⏻.

To deactivate the child safety device

- Activate the appliance with ⏻. **Do not set the heat settings.** Touch 🔒 for 4 seconds. The symbol 0 comes on.
- Deactivate the appliance with ⏻.

To override the child safety device for only one cooking time

- Activate the appliance with ⏻. The symbol L comes on.
- Touch 🔒 for 4 seconds. **Set the heat setting in 10 seconds.** You can operate the appliance.
- When you deactivate the appliance with ⏻, the child safety device operates again.

OffSound Control (Deactivation and activation of the sounds)

Deactivation of the sounds

Deactivate the appliance.
Touch ⏻ for 3 seconds. The displays come on and go out. Touch ⊟ for 3 seconds. 60 comes on, the sound is on. Touch +, 61 comes on, the sound is off.
When this function operates, you can hear the sounds only when:

- you touch ⏻
- the Minute Minder comes down
- the Count Down Timer comes down
- you put something on the control panel.

Activation of the sounds

Deactivate the appliance.
Touch ⏻ for 3 seconds. The displays come on and go out. Touch ⊟ for 3 seconds. 61 comes on, because the sound is off. Touch +, 60 comes on. The sound is on.

HELPFUL HINTS AND TIPS

Use the induction cooking zones with correct cookware.

Put the cookware on the cross which is on the surface that you cook. Cover the cross fully. The magnetic part of the bottom of the cookware must be 125mm minimum. Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically. You can cook with the large cookware on two cooking zones at the same time.

Cookware for induction cooking zones

For induction cooking zones a strong electro-magnetic field creates the heat in the cookware very quickly.

Cookware material

- Correct: cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, the bottom made of multi-layer (with correct mark from a manufacturer).
- Not correct: aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Cookware is correct for an induction hob if ...

- ... some water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting.
- ... a magnet pulls on to the bottom of the cookware.

The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.

The noises during operation

If you can hear

- crack noise: cookware is made of different materials (Sandwich construction).

- whistle sound: you use one or more cooking zones with high power levels and the cookware is made of different materials (Sandwich construction).
- humming: you use high power levels.
- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.

The noises are normal and do not refer to appliance malfunction.

Energy saving

- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Put cookware on a cooking zone before you start it.

Öko Timer (Eco Timer)

To save the energy, the heater of the cooking zone deactivates before the count down timer signal. The difference in the operation time is depends of the heat setting level and the time you cook.

The examples of cooking applications

The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time	Hints
⊔ 1	Keep cooked foods warm	as necessary	Put a lid on a cookware.
1-3	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine	5-25 min	Mix from time to time.
1-3	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs	10-40 min	Cook with a lid on.
3-5	Simmer rice and milkbased dishes, heating up ready-cooked meals	25-50 min	Add the minimum two times as much liquid as rice, mix milk dishes at some point of the procedure through.
5-7	Steam vegetables, fish, meat	20-45 min	Add some tablespoons of liquid.
7-9	Steam potatoes	20-60 min	Use max. ¼ l water for 750 g of potatoes.
7-9	Cook larger quantities of food, stews and soups	60-150 min	Up to 3 l liquid plus ingredients.
9-12	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts	as necessary	Turn halfway through.
12-13	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks	5-15 min	Turn halfway through.
14	Boil large quantities of water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep fry chips.		

The Power function is best to heat up large quantities of water.

Information on acrylamides

Important! According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch), acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

CARE AND CLEANING

Clean the appliance after each use.
Always use cookware with clean bottom.

WARNING!
The sharp objects and abrasive cleaning agents can cause damage to the appliance.
For your safety, do **not** clean the appliance with steam cleaners or high-pressure cleaners.

Scratches or dark stains on the glass-ceramic cause no effect on how the appliance operates.

To remove the dirt:

1. – **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, and food with sugar. If not, the dirt can cause damage to the appliance. Use a special scraper for the glass . Put the scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface .
   – **Remove after the appliance is sufficiently cool:** limescale rings , water rings, fat stains, shiny metallic discolorations. Use a special cleaning agent for glass ceramic or stainless steel.
2. Clean the appliance with a moist cloth and some detergent.
3. At the end **rub the appliance dry with a clean cloth.**

WHAT TO DO IF...

Problem	Possible cause and remedy
You cannot activate the appliance or operate it.	• Activate the appliance again and set the heat setting in 10 seconds. • You touched 2 or more sensor fields at the same time. Only touch one sensor field. • The Child Safety Device or the Lock or Stop+Go operates. See the chapter Operating instructions. • There is water or fat stains on the control panel. Clean the control panel.
A Sound operates and the appliance deactivates. A sound operates when the appliance is deactivated.	You put something on one or more sensor fields. Remove the object from the sensor fields.
The appliance deactivates.	You put something on the ⏻ . Remove the object from the sensor field.

Problem	Possible cause and remedy
The residual heat indicator does not comes on.	The cooking zone is not hot because it operated only for a short time. If the cooking zone should be hot, speak to the service centre.
The Automatic Heat Up function does not operate.	• There is still residual heat on the cooking zone. Let the cooking zone become sufficiently cool. • The highest heat setting is set. The highest heat setting has the same power as the Automatic Heat Up function.
The heat setting changes between two levels.	The Power management is activated. See the section Power management.
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you out it too near to the controls. Put large cookware on the rear cooking zones if it is necessary.
There is no signal when you touch the panel sensor fields.	The signals are deactivated. Activate the signals (see OffSound Control).
[-] comes on	The Automatic Switch Off operates. Deactivate the appliance and activate it again.
[F] comes on	• No cookware on the cooking zone. Put cookware on the cooking zone. • Not correct cookware. Use the correct cookware. • The diameter of the bottom of the cookware is too small for the cooking zone. Use cookware with correct dimensions. • The cookware do not cover the cross. Cover the cross fully.
[E] and number comes on.	There is an error in the appliance. Disconnect the appliance from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect again. If [E] comes on again, speak to the service centre.
[E4] comes on	There is an error in the appliance, because a cookware boils dry. The protection against become too hot for the cooking zone operates. The Automatic Switch Off operates. Deactivate the appliance. Remove the hot cookware. After, approximately 30 seconds activate the cooking zone again. [E4] should go out of the display, residual heat indicator can stay. Let the cookware become sufficiently cool and check it with the section Cookware for the induction cooking zone.

If you tried the above solutions and cannot repair the problem, speak to your dealer or the customer service. Give the data from the rating plate, three digit letter code for the glass ceramic (it is in the corner of the glass surface) and an error message that comes on.
Make sure, you operated the appliance correctly. If not the servicing by a customer service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The instructions about the customer service and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

ENVIRONMENT CONCERNS

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Packaging material

The packaging materials are friendly to the environment and can be recycled. The plastic components are identified by marking: >PE<,>PS<, etc. Discard the packaging materials as household waste at the waste disposal facilities in your municipality.

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pour longtemps, en intégrant des technologies innovantes qui vous simplifient la vie grâce à des caractéristiques que vous ne trouverez pas forcément sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

ACCESSOIRES ET CONSOMMABLES

Dans la boutique en ligne d'AEG, vous trouverez tout ce qu'il vous faut pour que vos appareils AEG fonctionnent parfaitement. Sans oublier une vaste gamme d'accessoires conçus et fabriqués selon les critères de qualité les plus élevés qui soient, des articles de cuisine spécialisés aux range-couverts, des porte-bouteilles aux sacs à linge délicats...

Visitez la boutique en ligne sur
www.aeg.com/shop

SOMMAIRE

37 Consignes de sécurité
38 Instructions d'installation
41 Description de l'appareil
42 Notice d'utilisation
47 Conseils utiles
49 Entretien et nettoyage
49 En cas d'anomalie de fonctionnement
51 En matière de protection de l'environnement

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel:

⚠
Informations importantes pour votre sécurité et pour éviter d'abîmer l'appareil.

ⓘ
Informations générales et conseils

Informations écologiques

Sous réserve de modifications.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour votre sécurité et pour garantir une utilisation correcte de l'appareil, lisez attentivement cette notice d'utilisation, ainsi que ses conseils et avertissements, avant d'installer et d'utiliser l'appareil pour la première fois. Conservez cette notice d'utilisation avec l'appareil, même si vous veniez à le déplacer ou à le vendre. Pour éviter toute erreur ou accident, veillez à ce que toute personne qui utilise l'appareil connaisse bien son fonctionnement et ses options de sécurité.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

AVERTISSEMENT
Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.

- Ne laissez jamais les emballages à la portée des enfants. Risque d'asphyxie ou de blessure !
- Éloignez les enfants de l'appareil pendant et après son fonctionnement, jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi.

AVERTISSEMENT
Activez la sécurité enfants pour empêcher les enfants ou animaux de compagnie d'activer accidentellement l'appareil.

Sécurité d'utilisation

- Retirez tous les emballages, les étiquettes (sauf la plaque signalétique) et les films protecteurs de l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Risque de brûlures ! Ne posez pas d'objets métalliques, comme par exemple des couverts ou des couvercles de casseroles sur le plan de cuisson. Ils risqueraient de chauffer.
- Les utilisateurs porteurs d'un pacemaker doivent se tenir à une distance d'au moins 30 cm (au niveau du buste) des zones de cuisson à induction activées.

AVERTISSEMENT
Risque d'incendie ! Les graisses surchauffées s'enflamment facilement.

Utilisation

- Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou support.
- Ne posez pas ou ne stockez pas de liquides ou des matériaux inflammables, des objets susceptibles de fondre (plastique, aluminium) sur ou à proximité de l'appareil.

- Faites attention si vous branchez d'autres appareils électriques à des prises situées à proximité de la table de cuisson. Contrôlez que les câbles d'alimentation n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants. Contrôlez que les câbles ne soient pas enchevêtrés.

Pour éviter d'endommager l'appareil.

- Évitez de laisser tomber des objets ou des récipients sur la surface vitrocéramique au risque d'endommager la table de cuisson.
- Les récipients en fonte ou les récipients dont le fond est endommagé et rugueux risquent de rayer la table de cuisson. Ne les déplacez pas sur la surface.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer en totalité au risque d'endommager les récipients, ainsi que la surface vitrocéramique.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des plats de cuisson vides ou sans aucun récipient.
- Ne placez jamais d'aluminium sur l'appareil.
- Veillez à ce que l'espace de circulation d'air de 5 mm entre le plan de travail et l'avant de l'appareil situé au dessous reste dégagé.

AVERTISSEMENT
Si votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure,...), débranchez votre appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Avant l'installation, notez le numéro de série (Ser. Nr.) figurant sur la plaque signalétique.**La plaque signalétique de l'appareil se trouve sur son boîtier inférieur.**

Modell HK764403XB		Prod.Nr. 949 595 194 00
Typ 58 GDD D4 AU	220-240 V 50-60 Hz	Induction 7,4
Made in Germany	Ser.Nr.	7,4 kW
AEG		

Les consignes de sécurité

AVERTISSEMENT
Lisez-les attentivement !

- Vérifiez si l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez pas un appareil endommagé. En cas de nécessité, contactez votre magasin vendeur.
- Les opérations d'installation, de branchement et de réparation sont du ressort exclusif d'un professionnel qualifié et selon les normes et règles en vigueur. Utilisez exclusivement des pièces d'origine.
- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été installés dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.
- Ne modifiez pas les caractéristiques ou cet appareil. Risque de blessure corporelle et de dommage matériel.

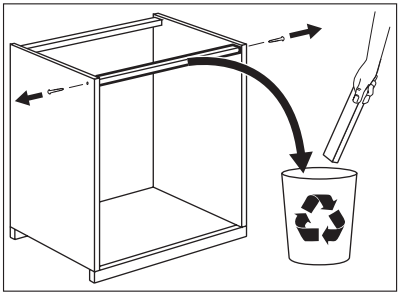
- Respectez la législation, la réglementation, les directives et les normes en vigueur dans le pays où est installé l'appareil (réglementations de sécurité sur le recyclage, consignes de sécurité électrique et/ou gaz,...)!
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils !
- La protection contre les contacts accidentels doit être assurée par le montage, par exemple les tiroirs doivent être installés uniquement avec un plancher de protection directement sous l'appareil.
- Pour les protéger de l'humidité, mettez du mastic (joint) adapté sur les surfaces de découpe du plan de travail.
- Scellez l'appareil jusqu'au plan de travail avec un bon joint d'étanchéité en ne laissant aucun espace !
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité émanant, par exemple, d'un lave-vaisselle ou d'un four !
- Protégez les surfaces de la découpe du plan de travail contre l'humidité avec un joint d'étanchéité approprié.

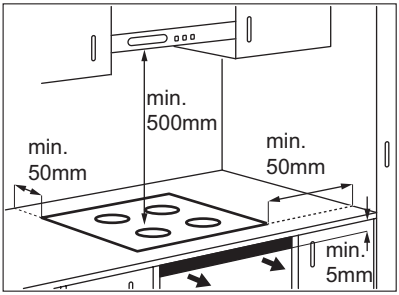
AVERTISSEMENT
Risque de dommages dûs au courant électrique. Respectez soigneusement les instructions pour le raccordement électrique.

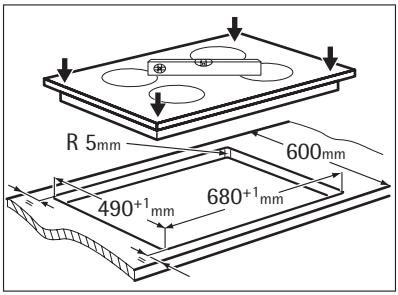
- La borne d'alimentation est sous tension.
- Mettez la borne d'alimentation hors tension.
- Installez l'appareil correctement de manière à le protéger contre tout choc électrique.
- Des connexions desserrées ou incorrectes peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Le raccordement électrique ne doit être effectué que par un électricien qualifié.
- Poser un serre-câble anti-traction sur le câble.
- En cas de raccordement monophasé ou biphasé, utilisez impérativement le câble d'alimentation approprié de type H05BB-F Tmax 90°C (ou plus).
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (type H05BB-F Tmax 90 °C ou de calibre supérieur). Contactez votre service après-vente.

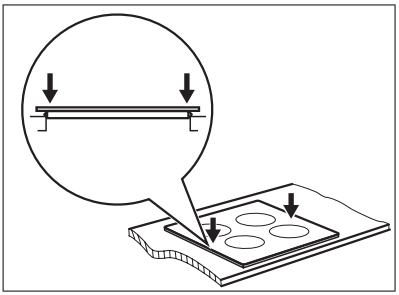
Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
Les dispositifs d'isolement comprennent : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

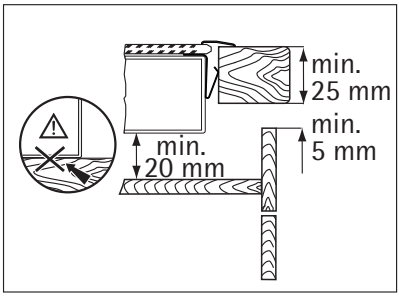
Montage

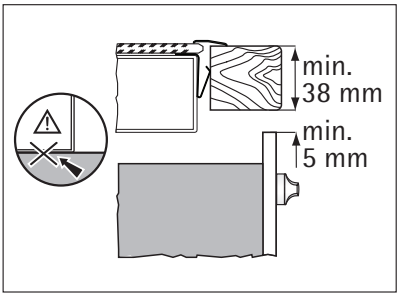




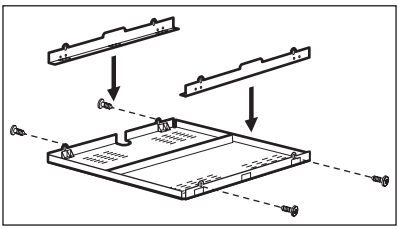








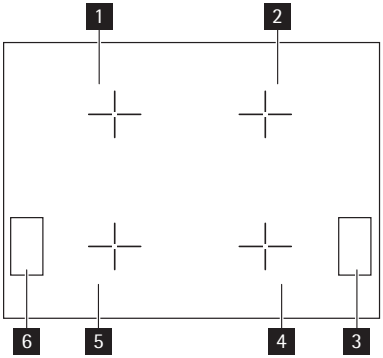
Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire en option [3]), l'espace de circulation d'air de 5 mm et le fond de protection installé directement sous l'appareil ne sont plus nécessaires. Vous ne pouvez pas utiliser le boîtier de protection si vous installez l'appareil au-dessus d'un four.



3) L'enceinte de protection n'est pas disponible dans tous les pays. Veuillez contacter votre revendeur local.

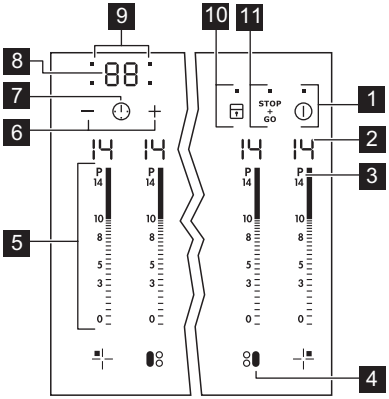
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Description de la table de cuisson



1 Foyer de cuisson à induction 2 300 W, avec fonction Booster 3 200 W
2 Foyer de cuisson à induction 2 300 W, avec fonction Booster 3 200 W
3 Bandeau de commande
4 Foyer de cuisson à induction 2 300 W, avec fonction Booster 3 200 W
5 Foyer de cuisson à induction 2 300 W, avec fonction Booster 3 200 W
6 Bandeau de commande

Description du bandeau de commande



Appuyez sur les touches sensitives pour faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent quelles fonctions sont activées.

	touche sensitive	fonction
1	⏻	Active et désactive l'appareil.
2	Affichage du niveau de cuisson	Indique le niveau de cuisson.
3	P	Active la fonction Booster.
4		Active la fonction Bridge.
5	Barre de commande	Règle le niveau de cuisson.
6	+ / −	Augmente ou réduit la durée de cuisson.
7		Sélectionne la zone de cuisson.

	touche sensitive	fonction
8	Affichage du minuteur	Indique la durée, en minutes.
9	Voyants de minuteur des zones de cuisson	Affiche la zone de cuisson à laquelle se réfère la durée sélectionnée.
10		Verrouille/déverrouille le bandeau de commande.
11	STOP + GO	Active ou désactive la fonction STOP+GO.

Indicateurs du niveau de cuisson

Indicateur	Description
0	La zone de cuisson est désactivée.
1 - 14	La zone de cuisson est en fonctionnement.
u	La fonction STOP + GO est activée.
A	La fonction Démarrage automatique de la cuisson fonctionne.
P	La fonction Booster est activée.
E + chiffre	Il y a une anomalie.
/ /	OptiHeat Control (étape 3 Voyant de chaleur résiduelle) : continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle
L	La sécurité enfants/fonction de verrouillage est activée.
F	Ustensile de cuisine inadapté ou trop petit ou absence d'ustensile sur la zone de cuisson.
-	La fonction Arrêt automatique de la cuisson fonctionne.

OptiHeat Control (étape 3 Voyant de chaleur résiduelle)

AVERTISSEMENT

\ \ La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

OptiHeat Control indique le niveau de chaleur résiduelle. Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des plats de cuisson. La table vitro-céramique est chaude à cause de la chaleur des récipients.

NOTICE D'UTILISATION

Activation et désactivation

Appuyez sur ⏻ pendant 1 seconde pour activer ou désactiver l'appareil.

Mise à l'arrêt automatique

La table de cuisson est automatiquement mise à l'arrêt si :

- Toutes les zones de cuisson sont désactivées.
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir activé la table.

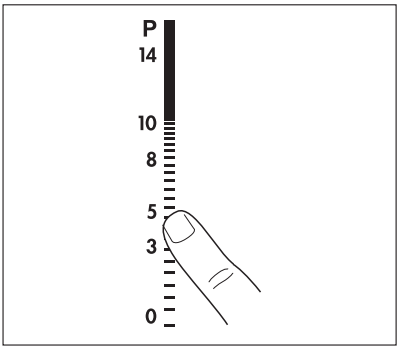
- Vous renversez quelque chose ou placez un objet sur le bandeau de commandes pendant plus de 10 secondes (casserole, chiffon, etc.). Un signal sonore retentit pendant un court instant, et la table de cuisson se désactive. Enlevez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- La table de cuisson surchauffe (par ex. une casserole brûle sur le feu). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de la réutiliser.
- Vous utilisez des plats de cuisson déconseillés. Le symbole F s'allume et, 2 minutes après, la zone de cuisson est automatiquement désactivée.
- La zone de cuisson n'est pas désactivée ou le niveau de cuisson n'est pas modifié. Après un certain temps, - s'affiche et la table de cuisson se désactive. Voir tableau.

Temporisation de l'arrêt automatique

Niveau de cuisson	u 1 - 3	4 - 7	8 - 9	10 - 14
La zone de cuisson se désactive après..	6 heures	5 heures	4 heures	1,5 heures

Niveau de cuisson

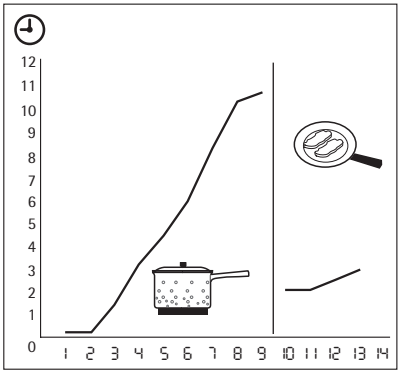
Sur le bandeau de commande, appuyez sur le niveau de cuisson souhaité. Augmentez ou diminuez le niveau, si nécessaire. Ne relâchez pas la pression tant que le niveau de cuisson souhaité n'est pas atteint.



Fonction Bridge

La fonction Bridge couple les deux zones de cuisson de telle façon qu'elles fonctionnent comme une seule zone de cuisson.
Régler d'abord le niveau de cuisson de l'une des zone de cuisson.
Pour activer la fonction Bridge pour les zones de cuisson gauche/droite appuyez sur / . Pour régler ou modifier la niveau de cuisson, appuyez sur l'une des touches sensitives gauche/droite.
Pour désactiver la fonction Bridge, appuyez sur / . Les zones de cuisson fonctionnent désormais individuellement.

Démarrage automatique



On peut obtenir plus rapidement la température de chauffe choisie en activant la fonction de démarrage automatique. Cette fonction active la température la plus élevée pendant un certain temps (voir l'illustration) puis redescend à la température sélectionnée.
Activation de la fonction pour une zone de cuisson :

1. Appuyez sur P ([P] s'affiche).
2. Appuyez immédiatement sur le niveau de cuisson souhaité. Après 3 secondes, [A] s'affiche.

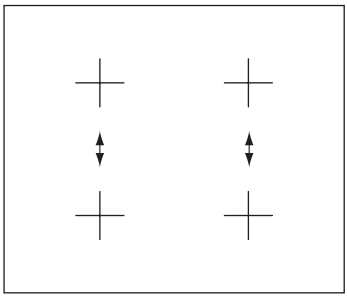
Pour désactiver cette fonction, modifiez le niveau de cuisson.

Fonction Booster

La fonction Booster vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction Booster est activée pendant une durée maximale de 10 minutes. Après cela, la zone de cuisson permute ensuite automatiquement sur le niveau de cuisson maximum. Pour activer cette fonction, appuyez sur P , [P] s'affiche. Pour la désactiver, appuyez sur un niveau de cuisson [1] - [14] quelconque.

Gestion du niveau de puissance

Le dispositif de gestion de la puissance répartit la puissance disponible entre deux zones de cuisson qui sont couplées pour former une paire (voir l'illustration). La fonction Booster augmente la puissance au niveau maximum pour l'une des zones de cuisson de la paire. Cela diminue automatiquement la puissance pour la seconde zone de cuisson à un niveau inférieur. L'affichage de la zone de puissance réduite alterne d'un niveau à l'autre.



Minuteur

Minuteur (Décompte du temps)

Utilisez le minuteur pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson pour cette cuisson uniquement.

Réglez le minuteur après la sélection de la zone de cuisson.
Le niveau de cuisson peut être défini avant ou après le réglage du minuteur.

- **Pour choisir la zone de cuisson :** appuyez plusieurs fois sur ⏲ jusqu'à ce que l'indicateur correspondant s'affiche.
- **Pour activer le minuteur en fonction Décompte du temps :** appuyez sur + du minuteur pour régler la durée (00 - 99 minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter plus lentement, le décompte a commencé.
- **Vérification du temps restant :** choisissez la zone de cuisson à l'aide de ⏲ . Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'écran indique le temps restant.
- **Pour modifier le minuteur :** choisissez la zone de cuisson à l'aide de ⏲ . Appuyez sur + ou — .
- **Pour désactiver le minuteur :** sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de la touche ⏲ . Appuyez sur — . Le décompte du temps restant s'effectue jusqu'à 00 . Le voyant de la zone de cuisson s'éteint. Pour désactiver, vous pouvez aussi appuyer sur + et — en même temps.

Lorsque le décompte du temps est terminé, le signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se met à l'arrêt.

- **Pour arrêter le signal sonore :** appuyez sur ⏲

CountUp Timer (minuteur progressif)

Utiliser la fonction CountUp Timer pour vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.

- **Pour choisir la zone de cuisson (si plusieurs zones de cuisson sont en cours de fonctionnement) :** appuyez plusieurs fois sur ⏲ jusqu'à ce que l'indicateur correspondant s'affiche.
- **Pour activer la fonction CountUp Timer :** appuyez sur la touche — du minuteur jusqu'à ce que UP s'allume. Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote lentement, le minuteur démarre. L'écran affiche, en alternance, UP et le nombre de minutes écoulées.
- **Pour vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.** sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de la touche ⏲ . Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter rapidement. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.
- **Pour désactiver le CountUp Timer :** sélectionnez la zone de cuisson avec ⏲ et appuyez sur + ou — pour désactiver le minuteur. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.

Minuterie

Vous pouvez utiliser le minuteur comme **Minuterie** lorsque les zones de cuisson ne sont pas en fonctionnement. Appuyez sur ⏲ . Appuyez sur la touche + ou — du minuteur pour régler la durée. Lorsque le décompte du temps est terminé, le signal sonore retentit et 00 clignote.

- **Pour arrêter le signal sonore :** appuyez sur ⏲

STOP+GO

La fonction STOP+GO permet de basculer simultanément toutes les zones de cuisson actives en position de maintien au chaud (⏑).
Il n'est désormais plus possible de modifier le niveau de cuisson en cours STOP+GO .

La fonction STOP+GO n'interrompt pas le minuteur.

- **Pour activer** cette fonction, appuyez sur STOP+GO . Le symbole [u] s'allume.
- **Pour désactiver** cette fonction, appuyez sur STOP+GO . Le niveau de cuisson précédent s'allume.

Verrouillage

Pendant l'utilisation des zones de cuisson, vous pouvez verrouiller le bandeau de commande, à l'exception de la touche ⏻ . Ceci empêchera une modification involontaire du niveau de cuisson.
Réglez tout d'abord le niveau de cuisson.
Pour démarrer cette fonction, appuyez sur 🔒 . Le symbole [L] s'allume pendant 4 secondes. Le minuteur reste allumé.
Pour mettre à l'arrêt cette fonction, appuyez sur 🔒 . Le niveau de cuisson précédent s'allume.
Lorsque vous mettez l'appareil à l'arrêt, vous désactivez également cette fonction.

Sécurité enfants

Ce dispositif permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

Pour activer le dispositif de sécurité enfants :

- Activez l'appareil avec ⏻ . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.**
- Appuyez sur 🔒 pendant 4 secondes. Le symbole [L] s'allume.
- Désactivez l'appareil avec ⏻ .

Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants

- Activez l'appareil avec ⏻ . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.** Appuyez sur 🔒 pendant 4 secondes. Le symbole [0] s'allume.
- Désactivez l'appareil avec ⏻ .

Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants pour une seule session de cuisson

- Activez l'appareil avec ⏻ . Le symbole [L] s'allume.
- Appuyez sur 🔒 pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent** Vous pouvez utiliser l'appareil.
- Lorsque vous désactivez l'appareil avec ⏻ , la sécurité enfants est à nouveau activée.

OffSound Control (Désactivation et activation des signaux sonores)

Désactivation des signaux sonores

Mettez l'appareil à l'arrêt.
Appuyez sur ⏻ pendant 3 secondes. Tous les indicateurs s'allument et s'éteignent. Appuyez sur 🔒 pendant 3 secondes. [60] s'allume, le signal sonore est activé. Appuyez sur + , [61] s'allume, le signal sonore est désactivé.
Lorsque cette fonction est activée, l'appareil émet des signaux sonores uniquement dans les circonstances suivantes :

- quand vous appuyez sur ⏻
- quand le minuteur arrive en fin de course
- quand le décompte se termine
- quand vous posez un objet sur le bandeau de commande.

Activation des signaux sonores

Mettez l'appareil à l'arrêt.
Appuyez sur ⏻ pendant 3 secondes. Tous les indicateurs s'allument et s'éteignent. Appuyez sur 🔒 pendant 3 secondes. 61 s'allume, le signal sonore est désactivé. Appuyez sur +, 60 s'allume. Les signaux sonores sont activés.

CONSEILS UTILES

Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Posez le récipient de cuisson sur la croix dessinée sur la surface de cuisson. Recouvrez complètement la croix. La zone magnétique au fond du récipient doit avoir un diamètre minimum de 125 mm. Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé. Les récipients de grande taille peuvent reposer sur deux zones de cuisson en même temps.

Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction

Sur les zones de cuisson, un champ électromagnétique puissant chauffe les plats de cuisson très rapidement.

Matériaux des ustensiles de cuisson

- **Correct :** fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouches (avec marque correcte d'un fabricant).
- **Inadapté :** aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les plats de cuisson conviennent à l'induction si :

- ... une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe dans un bref laps de temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal.
- ... un aimant adhère au fond du plat de cuisson.

Le fond du récipient de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.

Bruit pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

- un craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- un bruit de sifflement : vous utilisez une ou plusieurs zones de cuisson avec des niveaux de cuisson élevés et le récipient est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- Un bourdonnement : vous utilisez des puissances élevées.
- Un cliquètement : des commutations électriques se produisent.
- Un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Les bruits décrits sont normaux et ne constituent pas un dysfonctionnement.

Économie d'énergie

- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.

Öko Timer (Minuteur Eco)

Pour réaliser des économies d'énergie, la zone de cuisson se désactive automatiquement avant le signal du minuteur. La différence de temps de fonctionnement dépend du réglage de la température et de la durée de cuisson.

Les exemples de cuisson

Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils
⊔ 1	Conserver les aliments cuits au chaud	au besoin	Placer un couvercle sur le plat de cuisson.
1-3	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine	5-25 min	Mélanger de temps en temps.
1-3	Solidifier : omelettes baveuses, œufs au plat	10-40 min	Couvrir pendant la cuisson.
3-5	Faire cuire à feu doux le riz et les plats à base de produits laitiers ; réchauffage des plats cuisinés	25-50 min	Ajouter au moins deux fois plus de liquide que de riz. Remuer car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson.
5-7	Faire cuire à la vapeur les légumes, le poisson, la viande	20-45 min	Verser quelques cuillerées de liquide.
7-9	Faire cuire des pommes de terre à la vapeur	20-60 min	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
7-9	Cuire de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes	60-150 min	Ajouter jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.
9-12	Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets	au besoin	Retourner à mi-cuisson.
12-13	Poêler à feu vif des pommes de terre rissolées, côtelettes de filet, steaks	5-15 min	Retourner à mi-cuisson.
14	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulasch, bœuf braisé), cuisson des frites.		

La fonction Booster convient le mieux pour faire chauffer de grands volumes d'eau.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre.

AVERTISSEMENT
Les objets coupants et les produits de nettoyage abrasifs peuvent endommager l'appareil. Pour des raisons de sécurité, n'utilisez **jamais** d'appareil à vapeur ou à haute pression pour nettoyer la table de cuisson.

Les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

Pour enlever les salissures :

1. – **Retirez immédiatement :** plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager l'appareil. Utilisez un racloir spécial pour la vitre. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
   – **Une fois que l'appareil a suffisamment refroidi, enlevez :** traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.
3. Et enfin, **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.**

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Anomalie	Cause possible et solution
Vous ne réussissez pas à mettre l'appareil en fonctionnement.	• Remettez l'appareil en marche et réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent. • Vous avez effleuré 2 touches sensitives ou plus en même temps. N'effleurez qu'une seule touche sensitive à la fois. • La Sécurité enfants ou la fonction Stop+Go est activée. Voir le chapitre Utilisation de l'appareil. • Il y a de l'eau ou des projections de graisse sur le bandeau de commande. Nettoyez le bandeau de commande.
Un signal sonore retentit, l'appareil se met automatiquement à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est à l'arrêt.	Vous avez recouvert une ou plusieurs zones tactiles. Retirez l'objet des touches sensitives.
L'appareil s'arrête.	Vous avez posé un objet sur le ⏻. Retirez l'objet de la touche sensitive.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude car elle n'a été activée que pendant un court laps de temps. Si la zone de cuisson est censée être chaude, faites appel à votre service après-vente.

Anomalie	Cause possible et solution
La fonction de démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.	• La zone de cuisson est encore chaude. Laissez refroidir la zone de cuisson. • Le niveau de cuisson maximum est réglé. Le niveau de cuisson maximum offre la même puissance que la fonction de démarrage automatique de la cuisson.
L'affichage alterne entre deux niveaux de cuisson.	Le dispositif de gestion de la puissance est activé. Reportez-vous au chapitre « Gestion de puissance ».
Les touches sensitives commencent à chauffer.	Le récipient de cuisson est trop grand ou vous l'avez posé trop près des commandes. Placez les casseroles de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si nécessaire.
Aucun signal sonore quand vous appuyez sur les touches sensitives.	Les signaux sont désactivés. Activez les signaux (cf. commande sans son).
[-] s'allume.	L'arrêt de sécurité est activé. Mettez l'appareil à l'arrêt puis remettez-le en fonctionnement.
[F] s'allume.	• Aucun récipient sur la zone de cuisson Placez un récipient sur la zone de cuisson. • Récipient de cuisson inadapté. Utilisez un récipient de cuisson adapté. • Le diamètre du fond du récipient est trop petit pour la zone de cuisson. Utilisez un récipient de dimensions appropriées. • Le récipient de cuisson ne recouvre pas la croix. Recouvrez complètement la croix.
[E] et un chiffre s'affiche.	L'appareil présente une anomalie. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Reconnectez-le. Si [E] s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente.
[E4] s'allume.	L'appareil présente une anomalie, parce qu'un récipient brûle sur le feu. La protection contre les surchauffes des zones de cuisson fonctionne. L'arrêt de sécurité est activé. Mettez l'appareil à l'arrêt. Retirez le récipient de cuisson chaud. Après environ 30 secondes, rallumez la zone de cuisson. [E4] doit disparaître, l'indicateur de chaleur résiduelle peut rester. Laissez le récipient refroidir et vérifiez le chapitre « Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction ».

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser à votre revendeur ou au service après-vente. Veuillez lui fournir les informations figurant sur la plaque signalétique, la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la table de cuisson) et le type de message d'erreur qui s'affiche.
Veillez à faire fonctionner l'appareil correctement. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du magasin vendeur peut être facturé même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).
En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.
Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Emballage

Tous les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les composants en plastique sont identifiables grâce aux sigles : >PE<,>PS<, etc. Veuillez jeter les matériaux d'emballage dans le conteneur approprié du centre de collecte des déchets de votre commune.

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

ZUBEHÖR UND VERBRAUCHSMATERIALIEN

Im AEG Webshop finden Sie alles, was Sie für ein makelloses Aussehen und perfektes Funktionieren Ihrer AEG Geräte benötigen. Wir bieten auch ein umfangreiches Zubehörsortiment, das Ihre höchsten Qualitätsansprüche erfüllt, vom Profi-Kochgeschirr bis zu Besteckkörben, von Flaschenhaltern bis hin zu Wäschebeuteln für empfindliche Wäsche...

Besuchen Sie den Webshop unter
www.aeg.com/shop

INHALT

54 Sicherheitshinweise
55 Montageanleitung
58 Gerätebeschreibung
59 Gebrauchsanweisung
64 Praktische Tipps und Hinweise
66 Reinigung und Pflege
66 Was tun, wenn ...
68 Umwelttipps

In dieser Benutzerinformation werden folgende Symbole verwendet:

⚠
Wichtige Hinweise zur Sicherheit von Personen und Informationen zur Vermeidung von Geräteschäden

ⓘ
Allgemeine Hinweise und Ratschläge

Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie zu Ihrer Sicherheit und für die optimale Geräteanwendung vor Installation und dem Gebrauch des Geräts die vorliegende Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zusammen mit dem Gerät auf, auch wenn Sie umziehen oder das Gerät verkaufen. Jeder, der dieses Gerät benutzt, muss mit der Bedienung und den Sicherheitsmerkmalen gut vertraut sein.

Sicherheit von Kindern und hilfsbedürftigen Personen

WARNUNG!
Lassen Sie keine Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlenden Erfahrungen und Kenntnissen dieses Gerät benutzen. Solche Personen müssen von einer Person beaufsichtigt oder bei der Bedienung des Geräts angeleitet werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Andernfalls besteht Erstickungs- und Verletzungsgefahr.
- Halten Sie Kinder während und nach dem Betrieb vom Gerät fern, bis das Gerät kalt geworden ist.

WARNUNG!
Aktivieren Sie die Kindersicherung, damit kleine Kinder oder Haustiere das Gerät nicht versehentlich einschalten können.

Sicherheit während des Betriebs

- Entfernen Sie vor der ersten Benutzung des Geräts sämtliches Verpackungsmaterial sowie alle Aufkleber und Folien.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Verbrennungsgefahr! Legen Sie keine metallischen Gegenstände, wie Besteck oder Topfdeckel, auf die verwendete Kochzone. Sie werden heiß.
- Träger von Herzschrittmachern müssen mit dem Oberkörper mindestens 30 cm Abstand zu eingeschalteten Induktions-Kochzonen halten.

WARNUNG!
Brandgefahr! Überhitzte Fette und Öle entzünden sich sehr schnell.

Ordnungsgemäßer Betrieb

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt!
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Stellen Sie keine feuergefährlichen Flüssigkeiten oder Materialien und keine Gegenstände, die schmelzen können (aus Kunststoff oder Aluminium), in der Nähe des Geräts oder auf dem Gerät ab.

- Gehen Sie beim elektrischen Anschluss des Geräts an eine Anschlussdose sorgsam vor. Achten Sie darauf, dass das Gerät oder heißes Kochgeschirr nicht von Stromkabeln berührt wird. Achten Sie darauf, dass sich keine Stromkabel verheddern.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät.

- Wenn Kochgeschirr oder andere Gegenstände auf die Glaskeramik fallen, kann die Oberfläche beschädigt werden.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluguss oder mit beschädigtem Boden kann die Glaskeramik verkratzen. Verschieben Sie daher das Kochgeschirr nicht auf der Glaskeramik-Oberfläche.
- Vermeiden Sie das Leerkochen von Kochgeschirr, um Schäden am Kochgeschirr und der Glaskeramik zu verhindern.
- Benutzen Sie die Kochstellen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Stellen Sie sicher, dass der Lüftungsspalt von 5 mm zwischen der Arbeitsplatte und der Gerätevorderseite frei bleibt.

WARNUNG!
Bei Sprüngen in der Oberfläche des Kochfelds ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags.

MONTAGEANLEITUNG

Notieren Sie **vor der Montage** die Seriennummer (Ser. Nr.), die Sie auf dem Typenschild finden.**Das Typenschild befindet sich unten am Gehäuse des Geräts.**

Modell HK764403XB		Prod.Nr. 949 595 194 00
Typ 58 GDD D4 AU	220-240 V 50-60 Hz	Induction 7,4
Made in Germany	Ser.Nr.	7,4 kW
AEG		

Sicherheitshinweise

WARNUNG!
Lesen Sie unbedingt die folgenden Hinweise.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an. Wenden Sie sich in diesem Fall an Ihren Händler.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Servicetechniker aufgestellt, angeschlossen oder repariert werden. Verwenden Sie nur Originalersatzteile.
- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.
- Nehmen Sie weder technische noch anderweitige Änderungen am Gerät vor. Andernfalls besteht Unfallgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.
- Die im Einsatzland des Geräts geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheits- und Recyclingbestimmungen, Sicherheitsregeln der Elektrotechnik usw.).
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten!

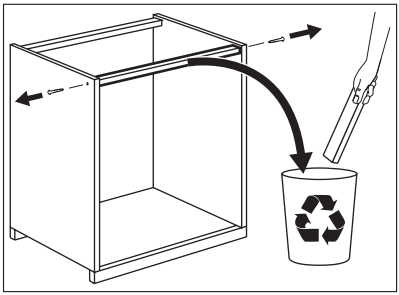
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein. Schubladen müssen zum Beispiel mit einem Schutzboden direkt unter dem Gerät installiert werden!
- Die Schnittflächen an der Arbeitsplatte müssen mit einem geeigneten Dichtungsmaterial vor Feuchtigkeit geschützt werden!
- Das Gerät muss so eingebaut werden, dass es spaltfrei mit der Arbeitsplatte abschließt. Dazu ist eine geeignete Dichtung erforderlich!
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit, die z.B. durch einen Geschirrspüler oder Backofen entstehen können!
- Die Schnittflächen an der Arbeitsplatte müssen mit einem geeigneten Dichtungsmaterial vor Feuchtigkeit geschützt werden!

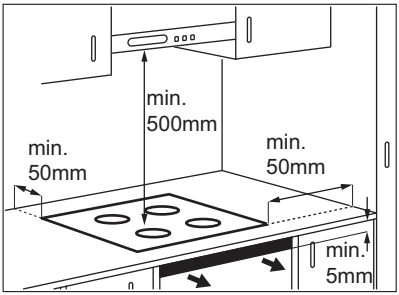
WARNUNG!
Es besteht Verletzungsgefahr durch Stromschläge. Beachten Sie genau die Anweisungen zu den elektrischen Anschlüssen.

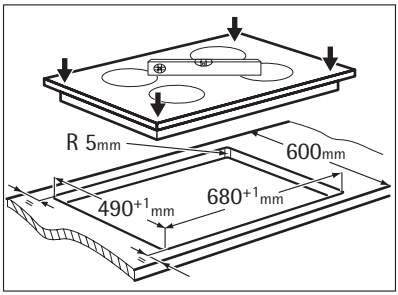
- Die Netzanschlussklemme liegt an Spannung.
- Die Netzanschlussklemme muss spannungsfrei gemacht werden.
- Der Berührungsschutz muss durch einen fachgerechten Einbau gewährleistet sein.
- Lockere und unsachgemäße Steckverbindungen können die Klemme überhitzen.
- Die Klemmverbindungen müssen von einem Elektroinstallateur fachgerecht ausgeführt werden.
- Am Kabel ist eine Zugentlastung erforderlich.
- Bei einem ein- oder zweiphasigen Anschluss muss das entsprechende Netzkabel des Typs H05BB-F Tmax 90 °C (oder höher) verwendet werden.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss durch ein entsprechendes Spezialkabel (Typ H05BB-F Tmax 90 °C oder höher) ersetzt werden. Wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.

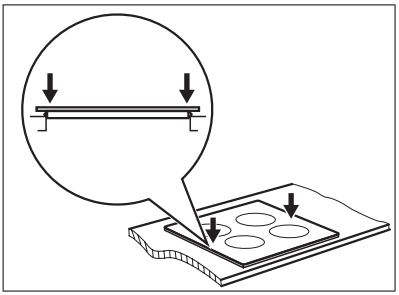
Bei der elektrischen Installation des Geräts ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, alle Pole des Geräts mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm von der Spannungsquelle zu trennen.
Es sind geeignete Sicherheitseinrichtungen erforderlich: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

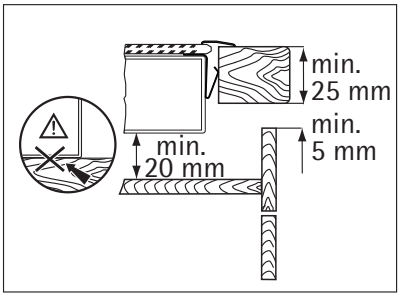
Montage

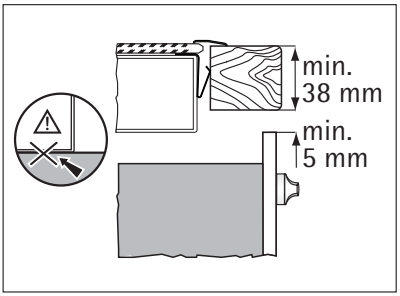




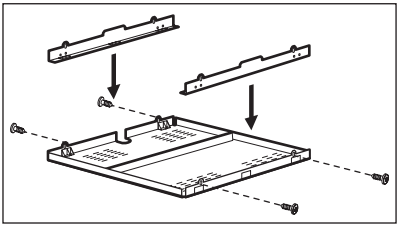








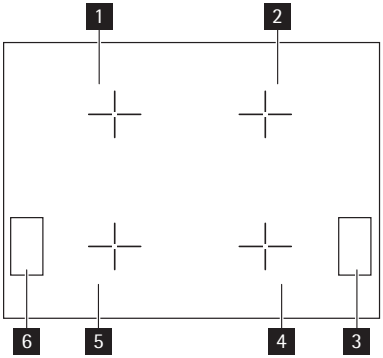
Falls Sie einen Schutzboden verwenden (zusätzliches Zubehör)[4], ist die Einhaltung des vorderen Belüftungsabstands von 5 mm unter dem Gerät nicht nötig.
Wenn Sie das Gerät über einem Backofen einsetzen, können Sie den Schutzboden nicht verwenden.



4) Der Schutzboden ist möglicherweise in einigen Ländern nicht erhältlich. Wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort.

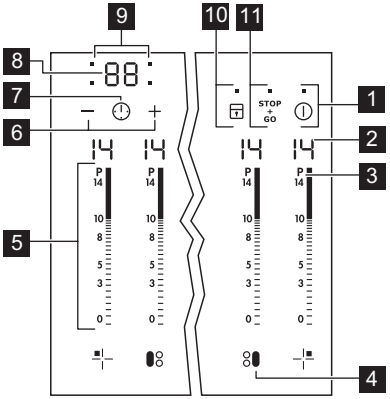
GERÄTEBESCHREIBUNG

Kochfeldanordnung



1 Induktions-Kochzone 2.300 W mit Power-Funktion 3.200 W
2 Induktions-Kochzone 2.300 W mit Power-Funktion 3.200 W
3 Bedienfeld
4 Induktions-Kochzone 2.300 W mit Power-Funktion 3.200 W
5 Induktions-Kochzone 2.300 W mit Power-Funktion 3.200 W
6 Bedienfeld

Bedienfeldanordnung



Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

	Sensorfeld	Funktion
1	⏻	Ein- und Ausschalten des Geräts.
2	Anzeige der Kochstufe	Zeigt die Kochstufe an.
3	P	Einschalten der Power-Funktion.
4		Einschalten der Brückenfunktion.
5	Einstellskala	Einstellen der Kochstufe.
6	+ / –	Verlängerung oder Verkürzung der Zeit.
7		Auswahl der Kochzone.

	Sensorfeld	Funktion
8	Timer-Anzeige	Anzeige der Zeit in Minuten.
9	Kochzonen-Anzeigen des Timers	Zeigt an, für welche Kochzone der Timer eingestellt ist.
10		Verriegelung/Entriegelung des Bedienfelds.
11	STOP + GO	Ein- und Ausschalten der Funktion STOP+GO.

Anzeige der Kochstufen

Anzeige	Beschreibung
0	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
1 - 14	Die Kochzone ist eingeschaltet.
u	Die Funktion STOP + GO ist eingeschaltet.
A	Die Ankochautomatik ist in Betrieb.
P	Die Power-Funktion ist eingeschaltet.
E + Zahl	Eine Fehlfunktion ist aufgetreten.
/ /	OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig): Weitergaren/Warmhalten/Restwärme.
L	Die Sperre/Kindersicherung ist aktiviert.
F	Das Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein bzw. es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.
-	Die Abschaltautomatik ist in Betrieb.

OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig)

WARNUNG!
\ \ Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme!

OptiHeat Control zeigt die Restwärmestufe an. Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird nur durch die Wärme des Kochgeschirrs erhitzt.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Ein- und Ausschalten

Berühren Sie ⏻ 1 Sekunde lang , um das Gerät ein- oder auszuschalten.

Abschaltautomatik

Mit dieser Funktion wird das Kochfeld in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet .
- Nach dem Einschalten des Geräts wird keine Kochstufe gewählt.

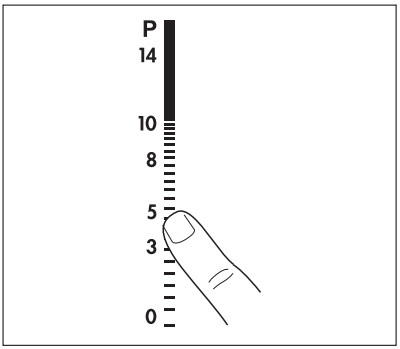
- Verschüttete Lebensmittel oder andere Gegenstände bedecken das Bedienfeld länger als 10 Sekunden (Pfanne, Tuch usw.). Ein Signal ertönt und das Gerät wird ausgeschaltet. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Das Gerät wird zu heiß (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Bevor Sie das Kochfeld erneut benutzen können, muss die Kochzone erst abkühlen.
- Das Kochgeschirr ist ungeeignet. Das Symbol F leuchtet und die Kochzone wird automatisch nach 2 Minuten abgeschaltet.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer gewissen Zeit leuchtet das Symbol - auf und das Gerät wird ausgeschaltet. Siehe Tabelle.

Reaktionszeiten der Abschaltautomatik

Kochstufe	u 1 - 3	4 - 7	8 - 9	10 - 14
Die Kochzone wird ausgeschaltet nach	6 Stunden	5 Stunden	4 Stunden	1,5 Stunden

Kochstufe einstellen

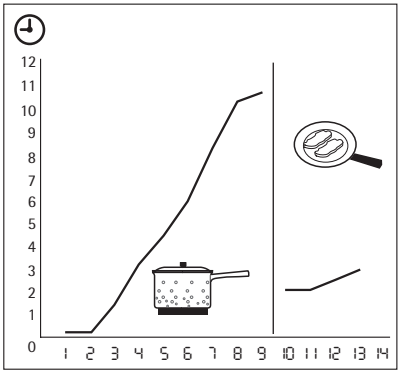
Berühren Sie auf dem Bedienfeld die gewünschte Kochstufe. Erhöhen oder reduzieren Sie die Kochstufe bei Bedarf. Nehmen Sie den Finger erst von der Skala, wenn die richtige Kochstufe eingestellt ist.



Brückenfunktion

Die Brückenfunktion verbindet die beiden Kochzonen, sie funktionieren dann wie eine Kochzone.
Stellen Sie zuerst die Kochstufe für eine der Kochzonen ein.
Berühren Sie / , um die Brückenfunktion für die linke und rechte Kochzone einzuschalten. Zum Einstellen oder Ändern der Kochstufe berühren Sie die rechte oder linke Einstellskala.
Berühren Sie / zur Deaktivierung der Brückenfunktion. Die Kochzonen arbeiten wieder unabhängig voneinander.

Ankochautomatik



Bei Verwendung der Ankochautomatik lässt sich die erforderliche Kochstufeneinstellung in kürzerer Zeit erzielen. Bei Verwendung dieser Funktion wird eine gewisse Zeit lang die höchste Kochstufe (siehe Abbildung) eingestellt und anschließend auf die erforderliche Stufe zurückgeschaltet.

So aktivieren Sie die Ankochautomatik für eine Kochzone:

1. Berühren Sie P ([P] erscheint auf dem Display).
2. Berühren Sie dann gleich danach die gewünschte Kochstufe. Nach 3 Sekunden erscheint [A] auf dem Display.

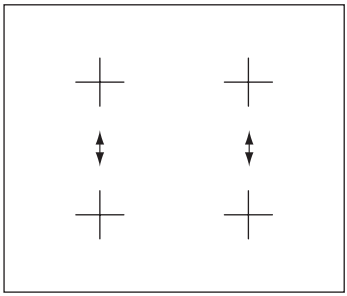
Ändern Sie die Kochstufe, um die Funktion abzuschalten.

Power-Funktion

Die Power-Funktion stellt den Induktions-Kochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Die Power-Funktion wird für höchstens 10 Minuten aktiviert. Danach schaltet die Induktionskochzone automatisch auf die höchste Kochstufe zurück. Berühren Sie zum Einschalten P , [P] leuchtet auf. Berühren Sie zum Abschalten der Funktion eine der Kochstufen von [1] - [14] .

Power-Management

Das Power-Management verteilt die verfügbare Leistung zwischen zwei Kochzonen, die ein Paar bilden (siehe Abbildung). Mit der Power-Funktion wird die Leistung für eine Kochzone des Paares auf das Maximum erhöht und für die zweite Kochzone automatisch verringert. Die Anzeige der reduzierten Kochzone wechselt zwischen den beiden Kochstufen.



Timer

Kurzzeitmesser

Mit dem Kurzzeitmesser stellen Sie ein, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang eingeschaltet bleiben soll.
Wählen Sie erst die Kochzone aus und stellen Sie dann den Kurzzeitmesser ein.
Sie können die Kochstufe einstellen, bevor Sie den Timer einstellen oder umgekehrt.

- **Auswählen der Kochzone:** Berühren Sie ⏲ so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.
- **Einschalten des Kurzzeitmessers:** Berühren Sie + am Timer, um die Zeit einzustellen (00 - 99 Minuten). Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.
- **So wird die Restzeit angezeigt:** Wählen Sie die Kochzone mit ⏲ aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die Restzeit an.
- **Ändern des Kurzzeitmessers:**Wählen Sie die Kochzone mit ⏲ aus. Berühren Sie + oder — .
- **So schalten Sie den Timer aus:** Wählen Sie die Kochzone mit dem Symbol ⏲ aus. Berühren Sie — . Die Restzeit wird auf 00 heruntergezählt. Die Anzeige der Kochzone erlischt. Zum Ausschalten können Sie auch + und — gleichzeitig berühren.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und 00 blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

- **So stellen Sie den Signalton ab:** Berühren Sie ⏲

CountUp Timer (Garzeitmesser)

Benutzen Sie die Funktion CountUp Timer, um festzustellen wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist.

- **Auswählen der Kochzone (wenn mehr als 1 Kochzone in Betrieb ist):** Berühren Sie ⏲ so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.
- **So schalten Sie den CountUp Timer ein**: Berühren Sie — des Timers, UP leuchtet auf. Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit hochgezählt. Das Display schaltet um zwischen UP und der abgelaufenen Zeit (Minuten).
- **So können Sie feststellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist:** Wählen Sie die Kochzone mit dem Symbol ⏲ aus. Die Kochzonenanzeige blinkt schneller. Das Display zeigt die Einschaltdauer der Kochzone an.
- **So schalten Sie denCountUp Timer aus:** Wählen Sie die Kochzone mit ⏲ aus und berühren Sie + oder — , um den Timer zu deaktivieren. Die Anzeige der Kochzone erlischt.

Kurzzeit-Wecker

Wenn die Kochzonen nicht in Betrieb sind, können Sie den Timer als **Kurzzeitwecker** verwenden. Berühren Sie ⏲ . Berühren Sie das Symbol + oder — des Timers, um die Dauer einzustellen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und 00 blinkt.

- **So stellen Sie den Signalton ab:** Berühren Sie ⏲

STOP+GO

Mit der Funktion STOP+GO werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe (⏑) geschaltet.

Ist STOP+GO aktiviert, lässt sich die Kochstufe nicht ändern.
Die Funktion STOP+GO unterbricht nicht die Timer-Funktion.

- Berühren Sie **zur Aktivierung** dieser Funktion STOP+GO . Das Symbol [u] leuchtet.
- Berühren Sie **zur Deaktivierung** dieser Funktion STOP+GO . Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.

Tastensperre

Wenn die Kochzonen in Betrieb sind, können Sie zwar das Bedienfeld verriegeln, jedoch nicht das Sensorfeld ⏻ . So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.
Stellen Sie erst die Kochstufe ein.
Berühren Sie 🔒 zur Aktivierung der Funktion. Das Symbol [L] wird 4 Sekunden lang angezeigt.
Die Uhr läuft weiter.
Berühren Sie 🔒 zur Deaktivierung der Funktion. Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.
Diese Funktion wird deaktiviert, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.

Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Geräts.

Aktivieren der Kindersicherung:

- Schalten Sie das Gerät mit ⏻ ein. **Stellen Sie keine Kochstufe ein.**
- Berühren Sie 🔒 4 Sekunden lang. Das Symbol [L] leuchtet.
- Schalten Sie das Gerät mit ⏻ aus.

Deaktivieren der Kindersicherung

- Schalten Sie das Gerät mit ⏻ ein. **Stellen Sie keine Kochstufe ein.** Berühren Sie 🔒 4 Sekunden lang. Das Symbol [0] leuchtet.
- Schalten Sie das Gerät mit ⏻ aus.

Deaktivieren der Kindersicherung für einen einzelnen Kochvorgang

- Schalten Sie das Gerät mit ⏻ ein. Das Symbol [L] leuchtet.
- Berühren Sie 🔒 4 Sekunden lang. **Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein.** Das Gerät kann jetzt benutzt werden.
- Nachdem das Gerät mit ⏻ ausgeschaltet wurde, ist die Kindersicherung wieder aktiv.

OffSound Control (Aktivierung und Deaktivierung des Signaltons)

Deaktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus.
Berühren Sie ⏻ 3 Sekunden lang. Die Anzeigen leuchten auf und erlöschen. Berühren Sie 🔒 3 Sekunden lang. [60] leuchtet und der Signalton ist aktiviert. Berühren Sie +, [61] leuchtet auf, der Signalton ist deaktiviert.
Haben Sie den Signalton deaktiviert, ertönt er nur in folgenden Fällen:

- Bei der Berührung von ⏻
- Bei Ablauf des Kurzzeitweckers
- Bei Ablauf des Kurzzeitmessers

- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

Aktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus.
Berühren Sie ⏻ 3 Sekunden lang. Die Anzeigen leuchten auf und erlöschen. Berühren Sie 🔒 3 Sekunden lang. 61 leuchtet , da der Signalton deaktiviert ist. Berühren Sie +, 60 leuchtet. Der Signalton ist aktiviert.

PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

Benutzen Sie für die Induktionskochzonen nur geeignetes Kochgeschirr.

Stellen Sie das Kochgeschirr auf das Kreuz des gewünschten Kochfelds. Das Kreuz muss vollständig bedeckt sein. Der magnetische Bereich am Boden des Kochgeschirrs muss einen Durchmesser von mindestens 125 mm haben. Induktions-Kochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an. Mit einem großen Kochgeschirr können Sie auf zwei Kochzonen gleichzeitig kochen.

Kochgeschirr für Induktionskochzonen

Das Kochgeschirr wird bei Induktionskochzonen durch ein starkes Magnetfeld sehr schnell erhitzt.

Materialien

- **Geeignet:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, ein mehrlagiger Topfboden (wenn vom Hersteller als geeignet markiert).
- **Nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Kochgeschirr eignet sich für Induktions-Kochfelder, wenn...

- ... eine geringe Wassermenge darin auf einer Kochzone, die auf die höchste Stufe geschaltet ist, sehr schnell zu kochen beginnt.
- ... ein Magnet vom Geschirrboden angezogen wird.

Der **Boden des Kochgeschirrs** sollte so dick und plan wie möglich sein.

Betriebsgeräusche

Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche.

- Prasseln: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Sie haben eine oder mehrere Kochzonen auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben Kochzonen auf eine hohe Stufe geschaltet.
- Klicken: Bei elektronischen Schaltvorgängen.
- Zischen, Surren: Das Gebläse läuft.

Die beschriebenen Geräusche sind normal und weisen nicht auf einen Defekt hin.

Energie sparendes Kochen

- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Setzen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten der Kochzone auf.

Öko Timer (Öko-Timer)

Um Energie zu sparen, schaltet sich die Kochzonenheizung vor dem Signal des Kurzzeitmessers ab. Die Abschaltzeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Gardauer ab.

Anwendungsbeispiele zum Kochen

Die Angaben in der folgenden Tabelle sind Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung:	Dauer	Tipps
⊔ 1	Warmhalten von gegarten Speisen	nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1-3	Sauce Hollandaise; zerlassen: Butter, Schokolade, Gelatine	5-25 Min.	Gelegentlich umrühren.
1-3	Stocken: Luftiges Omelette, gebackene Eier	10-40 Min.	Mit Deckel garen.
3-5	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten	25-50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren.
5-7	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch	20-45 Min.	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben.
7-9	Dampfgaren von Kartoffeln	20-60 Min.	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden.
7-9	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60-150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
9-12	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Koteletts, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts	nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
12-13	Bei starker Hitze anbraten: Rösti, Lendenstücke, Steaks	5-15 Mi n	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
14	Aufkochen großer Mengen Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		

Die Power-Funktion ist ideal für das Erhitzen großer Flüssigkeitsmengen.

Informationen zu Acrylamiden

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.

WARNUNG!
Scharfe Objekte und Scheuermittel können das Gerät beschädigen.
Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät **nicht** mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger gereinigt werden.

Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

So entfernen Sie Verschmutzungen:

1. – **Sofort entfernen:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie sowie zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Gerät beschädigen. Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas. Den Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
   – **Zu entfernen, wenn das Gerät ausreichend abgekühlt ist:** Kalk- und Wasserablagerungen, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbungen. Verwenden Sie hierfür einen speziellen Reiniger für Glaskeramik oder Edelstahl.
2. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
3. Am Ende **das Gerät mit einem trockenen Tuch abreiben.**

WAS TUN, WENN ...

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	• Schalten Sie das Gerät erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein. • Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt. Berühren Sie nur ein einzelnes Sensorfeld. • Die Kindersicherung, die Tastensperre oder Stop+Go ist aktiv. Siehe Abschnitt „Bedienung des Geräts". • Wasser oder Fettspritzer befinden sich auf dem Bedienfeld. Reinigen Sie das Bedienfeld.
Es wird ein akustisches Signal ausgegeben und das Gerät wird ausgeschaltet. Bei ausgeschaltetem Gerät ist ein Signalton zu hören.	Ein oder mehrere Sensorfelder wurden bedeckt. Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Das Gerät wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf ⏻ gestellt. Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige leuchtet nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war. Sollte die Kochzone eigentlich heiß sein, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst.

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
Die Ankochautomatik startet nicht.	• In der Kochzone ist noch Restwärme vorhanden. Lassen Sie die Kochzone abkühlen. • Die höchste Kochstufe ist eingestellt. Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Ankochautomatik.
Die Kochstufe schaltet zwischen zwei Kochstufen um.	Die Power-Management-Funktion ist eingeschaltet. Siehe den Abschnitt „Power-Management“.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt. Stellen Sie großes Kochgeschirr nötigenfalls auf die hinteren Kochzonen.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Signalton ist deaktiviert. Aktivieren Sie den Signalton (siehe Einschalten des Signaltons).
[-] leuchtet auf.	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
[F] leuchtet auf.	• Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone. Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone. • Ungeeignetes Kochgeschirr. Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr. • Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist für die Kochzone zu klein. Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. • Das Kochgeschirr bedeckt das Kreuz nicht. Das Kreuz muss vollständig bedeckt sein.
[E] und eine Zahl leuchten auf.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten. Trennen Sie das Gerät eine Zeit lang vom Netz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an. Wenn [E] erneut aufleuchtet, benachrichtigen Sie den Kundendienst.
[E4] leuchtet auf.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten, da ein Kochgeschirr leer gekocht ist. Der Überhitzungsschutz der eingeschalteten Kochzone hat ausgelöst. Die Abschaltautomatik hat ausgelöst. Schalten Sie das Gerät aus. Entfernen Sie das heiße Kochgeschirr. Schalten Sie nach ca. 30 Sekunden die Kochzone wieder ein. [E4] sollte erlöschen, die Restwärmeanzeige kann jedoch noch leuchten. Lassen Sie das Kochgeschirr abkühlen und überprüfen Sie es anhand der Angaben im Abschnitt „Kochgeschirr für Induktionskochzonen“.

Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Kundendienst. Geben Sie dabei die Daten auf dem Typenschild, den dreistelligen Buchstaben-Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke der Glasfläche) und die angezeigte Fehlermeldung an.
Vergewissern Sie sich, dass Sie das Gerät korrekt bedient haben. Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendienst-

technikers oder Händlers eine Gebühr an. Die Anweisungen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

UMWELTTIPPS

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Verpackungsmaterial

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie z. B. >PE<, >PS< usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Behältern.

www.aeg.com/shop

892947854-B-382011

CE